

— Roomservice Menü —  
täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr

The  
**LOUIS**  
Grillroom

— Starter —

— Rund um die Uhr —

24 Stunden verfügbar

Gulaschsuppe vom Rind mit Hausbrot..... 12.50

Veganes Linsen-Tofu-Curry mit Hausbrot.. 16.50

Warmes Sauerteig Brot von Boulangerie Dompierre ..... 3.80  
Olivenöl / Meersalz

Gebeizter Saibling ..... 14.50  
Kartoffelblini / Dillschmand / Apfelsud

Heimischer Feldsalat..... 9.50  
Birnen-Tomatenchutney / Kartoffelvinaigrette / Staudensellerie

Tatar vom Rind ..... 17.50  
gebeiztes BIO-Eigelb / Senfmayonnaise / Schnittlauch

BBQ Schweinebauch ..... 13.50  
Spitzkohl / Senfjus / eingelegte Pflaumen

Kürbissuppe..... 8.50  
Ziegenkäsepraline / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Gegrillte Jakobsmuscheln ..... 18.50  
Romanasalat / Mangosalsa / Ingwervinaigrette

— Vom Grill —

Weißes Heilbuttfilet, Norwegen..... 200g ... 24.00

Greater Omaha Packer's Strip Loin, USA ..... 200g ... 32.00

John Stone Rinderfilet, Irland ..... 200g ... 39.00

Surf & Turf / Garnelen ..... 2 Stück ... 8.00

Ganzes Stubenkücken, am Knochen serviert, Frankreich ..... 26.00

Gegrilltes Steak vom Blumenkohl ..... 16.50  
Petersilien-Mandelsalsa / Granatapfel / LOUIS Apfel-Steak Sauce

Tomahawk, am Knochen serviert, Familie Klobeck, Deutschland ..... pro 100g ... 7.90

T-Bone oder Porterhouse, am Knochen serviert, Franz Graf, Österreich ..... pro 100g ... 10.50

— Beilagen —

The LOUIS Grillroom cremiges Kartoffelpüree  
von Caspar Plautz, Viktualienmarkt:

Natur ..... 4.50  
mit Zitrone ..... 5.00  
mit Kalbsjus ..... 5.50  
mit Röstschalotten ..... 5.50

Pommes Allumettes ..... 5.00

Veganes Blumenkohlpüree ..... 4.50

Gegrillte Kräutersaitlinge mit Thymianbrösel ..... 5.50

Feldsalat mit Kürbiskerne ..... 4.00

— Saucen —

Kalbsjus ..... 3.50

Sauce Béarnaise mit Estragon ..... 3.50

LOUIS Apfel-Steak Sauce ..... 3.50

Curtice Brothers Organic Ketchup ..... 3.00

Curtice Brothers Organic Mayonnaise ... 3.00

— Dessert —

Cremé Brûlée ..... 9.00  
Physalis - Passionsfruchtkompott

Apfeltart ..... 9.00  
Salzkaramell / Gebrannte Mandelneis

Eis- und Sorbetvariation ..... 9.00