

The
LOUIS
 Grillroom

— Roomservice Menü —
 Täglich von 18.00 Uhr
 bis 21.00 Uhr

— All day long —	
24 Stunden verfügbar	
Gulaschsuppe mit Brot.....	12.50
Veganes Linsen-Tofu- Curry.....	16.50

— Vorspeisen —

Warmes Sauerteigbrot von Boulangerie Dompierre.....	3.80
Olivenöl / Meersalz	
Geflämmte Jakobsmuschel.....	19.50
Rote Bete / Schnittlauch / Sauerrahm	
Endiviensalat.....	12.50
Feige / Frisée / Kürbis	
Tatar vom Rind.....	17.50
gebeiztes BIO-Eigelb / Senfmayonnaise / Schnittlauch	
Garnelen Bruschetta.....	10.50
Tomate / Thymian / Schalotten	
Pastinakensuppe.....	9.50
Mandel / Trüffel / Pastinakenchip	

— Hauptgang —

Seezunge im Ganzen, Nordsee.....	35.00
Schwertfisch Steak, Ostpazifik.....	29.00
Rib Eye Klobek, Deutschland.....	32.00
Wagyu Filet, Australien.....	55.00
Surf & Turf / 2 Garnelen vom Grill.....	8.00
Gegrilltes Steak vom Blumenkohl.....	16.50
Petersilien-Mandelsalsa / Granatapfel / Apfel-Steak-Sauce	

— Beilagen —

The LOUIS Grillroom Kartoffelpüree von Caspar Plautz, Viktualienmarkt:	
Natur.....	4.50
Zitrone.....	5.00
Röstschalotten.....	5.50
Pommes Allumettes.....	5.00
veganes Blumenkohlpüree.....	4.50
geröstete Karotten mit Meerrettich.....	5.50
saisonaler Blattsalat mit Kürbiskernen ...	4.50

— Saucen —

Kalbjus.....	3.50
Sauce Béarnaise.....	3.50
Miso Beurre blanc.....	3.50
Curtice Brothers Organic Ketchup.....	3.50
Curtice Brothers Organic Mayonnaise ...	3.50

— Dessert —

Gateau au Chocolat.....	9.00
Quittenkompott / Rotweinbuttereis	
Kürbiskern-Karamell-Terrine.....	9.00
Baumkuchen / Kürbissorbet	
Eis- und Sorbetvariation.....	9.00