

## Unser Grillmenü vom 01. Oktober bis 19. Oktober

Warmes Sauerteigbrot von Boulangerie Dompierre  
Olivenöl / Meersalz

...

### Vorspeisen zur Wahl

#### Ceviche

Avocado / gepickelte rote Zwiebel / Radieschen

#### Herbstlicher Blattsalat <sup>(M)</sup>

Pastinake / Birne / Walnüsse

#### Tatar vom Rind

gebeiztes BIO-Eigelb / Senfmayonnaise / Schnittlauch

### Zwischengang zur Wahl

#### Gegrillte Jakobsmuscheln

gelbe Bete / Kürbiskernhummus / Kale

#### Suppe vom Hokkaido-Kürbis <sup>(M)</sup>

Ziegenkäsepraline / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

...

### Hauptgang zur Wahl

#### Weißes Heilbuttfilet, Norwegen

#### Greater Omaha Packer's Strip Loin, USA

Bayrisch Fleck Rinderfilet, Deutschland (+ 10.00 Euro)

+ Surf & Turf / 2 Garnelen vom Grill (+ 8.00 Euro)

#### Gegrilltes Steak vom Blumenkohl

Petersilien-Mandelsalsa / Granatapfel / Apfel-Steak Sauce

### Big Cuts (ab 2 Personen\*)

\*Aufpreis gestaltet sich individuell nach Gewicht

Tomahawk, Familie Klobeck, Deutschland

T-Bone oder Porterhouse, Franz Graf, Österreich

### 1 Beilage zur Wahl

geröstete Karotten mit Liebstöckl und Meerrettich

saisonaler Blattsalat mit Kürbiskerne

veganes Blumenkohlpüree

The LOUIS Grillroom Kartoffelpüree  
Natur, mit Röstschalotten oder mit Zitrone

Pommes Allumettes

### 1 Sauce zur Wahl

Kalbsjus

Sauce Béarnaise

Curtice Brothers Organic Ketchup oder Mayonnaise

...

### Dessert zur Wahl

#### Gateau au chocolat

Zwetschgenkompott / Joghurteis

#### Quittencrumble

Vanillecrème / Rotweinbuttereis

#### Vegetarisches Menü

3 Gänge • 49.00 Euro

4 Gänge • 65.00 Euro

3 Gänge • 65.00 Euro

4 Gänge • 79.00 Euro

### Eis- und Sorbetvariation