

Unser Grillmenü vom 28. Oktober bis 17. November

Warmes Sauerteigbrot von Boulangerie Dompierre
Olivenöl / Meersalz

...

Vorspeisen zur Wahl

Geflämmte Jakobsmuschel
Rote Bete / Schnittlauch / Sauerrahm

Endiviensalat ^(M)
Feige / Frisée / Kürbis

Tatar vom Rind
gebeiztes BIO-Eigelb / Senfmayonnaise / Schnittlauch

Zwischengang zur Wahl

Garnelen Bruschetta
Tomate / Schalotte / Thymian

Pastinakensuppe ^(M)
Trüffel / Mandel / Pastinakenchip

...

Hauptgang zur Wahl

Seezunge im Ganzen, Nordsee (+ 5.00 Euro)

Schwertfisch Steak, Ostpazifik

Rip Eye Klobeck, Deutschland

Wagyu Filet, Australien (+ 25.00 Euro)

+ Surf & Turf / 2 Garnelen vom Grill

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 Blumenkohlpuree

The LOUIS Grillroom Kartoffelpüree
Natur, mit Röstschalotten oder mit Zitrone

Pommes Allumettes

1 Sauce zur Wahl

Kalbsjus

Sauce Béarnaise

Miso Beurre blanc

...

Dessert zur Wahl

Gateau au chocolat
Quittenkompott / Rotweinbuttereis

Kürbiskern - Karamell - Terrine
Baumkuchen / Kürbissorbet

Vegetarisches Menü

3 Gänge • 49.00 Euro
4 Gänge • 65.00 Euro

Eis- und Sorbetvariation

3 Gänge • 65.00 Euro
4 Gänge • 79.00 Euro