

— Vorspeisen —

Warmes Sauerteig Brot von Boulangerie Dompierre	3.80
Olivenöl / Meersalz	
Ceviche	16.50
Avocado / gepickelte rote Zwiebeln / Radieschen	
Herbstlicher Blattsalat	10.50
Pastinake / Birne / Walnüsse	
Tatar vom Rind	17.50
gebeiztes BIO-Eigelb / Senfmayonnaise / Schnittlauch	
Kürbissuppe.....	9.50
Ziegenkäsepraline / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne	
Gegrillte Jakobsmuscheln	19.50
Gelbe Beete / Kürbiskernhummus / Kale	

— Vom Grill —

Weißes Heilbuttfilet, Norwegen.....	200g ...	29.00
Greater Omaha Packer's Strip Loin, USA	200g ...	32.00
Bayrisch Fleck Rinderfilet, Deutschland.....	200g ...	39.00
Surf & Turf / Garnelen.....	2 Stück ...	8.00
Gegrilltes Steak vom Blumenkohl		16.50
Petersilien-Mandelsalsa / Granatapfel / LOUIS Apfel-Steak Sauce		

— Beilagen —

The LOUIS Grillroom cremiges Kartoffelpüree von Caspar Plautz, Viktualienmarkt:	
Natur	4.50
mit Zitrone	5.00
mit Röstschalotten.....	5.50
Pommes Allumettes	5.00
Veganes Blumenkohlpüree	4.50
Karotten mit Liebstöckl und Meerrettich.....	5.50
Sainsonaler Blattsalat mit Kürbiskernen	4.50

— Saucen —

Kalbsjus.....	3.50
Sauce Béarnaise	3.50
Curtice Brothers Organic Ketchup.....	3.00
Curtice Brothers Organic Mayonnaise ...	3.00

— Dessert —

Gateau au chocolat.....	9.00
Zwetschgenkompott / Joghurteis	
Quittencrumble.....	9.00
Vanillecrème / Rotweinbuttereis	
Eis- und Sorbetvariation.....	9.00