

The  
LOUIS  
Grillroom

**Zur Einstimmung**

Deutz Classic Brut, Ay .....	18.00
Perrier Jouët, Blason Rosè, Epernay .....	20.00

**Davor oder Dazwischen**

Aubergine / Ziegenkäse / Granatapfel / Cashew.....	12,50
Rindertatar / Ei / Kresse / Senf .....	19,50
Kürbis-Ingwersuppe/ Karamellisierte Äpfel/ Garnele/ Kürbisöl.....	10,50
Geräucherter Lachs/ Fenchelsalat/ Wasabimayonaise/ Chips.....	17,50
Waldorfsalat/ gegrillter Sellerie/ Süßkartoffelchip/ Trauben .....	11,50

**Vom Grill**

Pulpo .....	31,50
Dorade, Frankreich (im Ganzen).....	26,50
Rinderfilet, Bayrisch Fleck .....	39,50
Bavette, USA .....	36,50
Rib Eye, Bayrisch Fleck.....	38,50
Karree vom Kalb, Bayrisch Fleck .....	32,50

### Es geht auch ohne

Gegrillter Tofu / Süßkartoffel / Kräutersaitlinge / Miso ..... 22,50

Blumenkohlsteak / Granatapfel / BBQ / Pistazie ..... 22,50

### Sattmacher

Grüner Spargel..... 6,50

Wilder Brokkoli ..... 5,50

Rahm-Kohlrabi..... 4,50

Tomatensalat ..... 4,50

Pfifferlinge ..... 6,50

Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebeln..... 4,50

Blumenkohlpüree ..... 4,50

Rosmarin Drillinge..... 4,50

### Zum Dippen

Meersalzbutter ..... 2,50

BBQ Sauce..... 2,50

Pfefferrahmsauce..... 2,50

### Süßer Abschluss

Crème Brûlée/ Zwetschgen..... 9,50

Sorbet/ Himbeere / Basilikum / Schoko-Kaffee / Mango ..... je 3,00

Schokokuchen/Joghurteis (Dauer: ca. 10 min) ..... 9,50