

The
LOUIS
Grillroom

Zur Einstimmung

Perrier Jouët, Grand Brut, Epernay	18.00
Perrier Jouët, Blason Rosè, Epernay.....	20.00

Davor oder Dazwischen

Gegrillter Radicchio Orangen Oliven Pinienkerne	12,50
Waldorfsalat gegrillter Sellerie Süßkartoffelchip Trauben	11,50
Rindertatar Ei Kresse Senf	19,50
Ceviche Gurke Radieschen Koriander	18,50
Hummerbisque Confiertes Fenchel Jakobsmuschel	15,50
Kalbskopfsülze Apfelvinaigrette Kapernmayo Feldsalat	17,50

Vom Grill

Skrei, Frankreich.....	31,50
Riesengarnele.....	38,50
Rinderfilet, Bayerisch Fleck.....	42,50
Kalbskotelette, Bayerisch	31,50
Wagyu Short Ribs, Chile	31,00
Lammkrone, Irland.....	33,50
Rib Eye, Black Angus, Chile	37,50
Big Cuts	Auf Anfrage

Es geht auch ohne

Blumenkohlsteak I Granatapfel I BBQ I Shiso.....	22,50
Kürbissteak I Champagnerkraut I Orange I Beurre blanc	22,50

Sattmacher

Speckrosenkohl.....	5,50
Rahmerbsen.....	4,50
Bunte Karotten - Meerrettich.....	4,50
Feldsalat.....	4,50
Kartoffelpüree mit Schnittlauch oder Speck.....	4,50
Pommes Allumettes	5,50
Rote Beete-Feta Salat	4,50

Zum Dippen

Portweinjus.....	5,50
Pfefferrahmsauce.....	3,50
Béarnaise	3,50

Süßer Abschluss

Schokokuchen I Joghurteis.....	9,50
Zitronen Tarte I Cocos-Sorbet	9,50
Eis - Basilikum I Mango I Blutpfirsich.....	je 3,00