

The
LOUIS
Grillroom

APERITIF

Perrier Jouët, Grand Brut, Epernay.....	18.00
Henriot, Brut Rosé, Reims.....	20.00

VORSPEISEN

Gegrillte Aubergine Baba Ghanoush Ziegenkäse Granatapfel	14,50
Rote Beete Carpaccio Avocado Orange Grünkohl	13,50
Rindertatar Ei Kresse Senf	19,50
Gebeizter Caipirinha Lachs Fenchelsalat Wasabi-Mayonnaise Tobinambur püree ...	18,50
Erbsen Velouté Gebackener Kalbskopf.....	11,50

Vom Grill

Steinbutt.....	36,50
Skrei, Norwegen.....	32,50
Riesengarnele Black Tiger	38,50
Rinderfilet, Bayerisch Fleck.....	42,50
Flank, Wagyu Australien	36,50
Rib Eye, Black Angus, Chile	37,50
Kalb Rib Eye, Bayrisch Fleck.....	34,50
Kalbskarree, Bayrisch Fleck	33,50
Milchlammschulter geschmort, Frankreich.....	34,50
Big Cuts	Auf Anfrage

VEGETARISCH

Blumenkohlsteak I Granatapfel I BBQ I Salzzitrone	23,50
Gebrannter Spitzkohl I Süsskartoffelpüree I Rettich I Miso	23,50

BEILAGEN

Feldsalat.....	4,50
Rote Beete-Feta Salat	5,50
Gegrillter Brokkoli	5,50
Speckbohnen.....	6,50
Artischocken-Tomate.....	6,50
Blumenkohlpüree.....	6,50
Spinat	5,50
Kartoffelpüree mit Schnittlauch oder Speck.....	5,50
Drillinge	5,50

SAUCEN

Café de Paris Butter.....	5,50
Pfefferrahmsauce.....	5,50
Sauce Béarnaise.....	4,50

DESSERT

Schokokuchen I Joghurteis.....	9,50
Kardamom Crème Brûlée I Beeren.....	9,50
Zitronentarte I Erdbeersorbet.....	8,50
Sorbet – Litschi I Basilikum I Acai	je 3,00