

THE LOUIS GRILLROOM

VORSPEISEN

Karamellisiertes Filet vom Glen Douglas Lachs
Erbse | Buchenpilze | Kaviar Imperial Nr.1 23€

Büffelmilch Burrata
Bio-Tomaten aus der Eifel | Falsche Tomate | geröstete Pinienkerne 18€

Rindertatar vom Simmentaler Bio Rind
Gegrillte Wassermelone | Pfifferlinge | Pilzcrème 21€

Geeiste Gazpacho
Gegrillte Jakobsmuschel | Guacamole 16€

VON LAND UND MEER

Gegrillter Pulpo
Yuzu-Mayonnaise | Pimientos de Padron 32.50€

Filet vom Tiroler Milchkalb
Pfifferlinge | Kartoffel-Sellerie-Püree | Mini-Möhre 42€

Gegrillte Kräuterseitlinge
Pfifferlinge a la Crème | Grüner Spargel | Kartoffel-Espuma 24.50€

Acquerello Risotto
französischer Sommer Trüffel | Tomate 26€

FÜR 2 PERSONEN

Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch
Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree 86€

Chateau-Briand vom bayrischen Fleckvieh (500g)
mit zwei Beilagen und einer Sauce Ihrer Wahl 110€

Premium Big Cuts nach Tagesangebot

THE LOUIS ROOF TERRACE

VOM GRILL

Rumpsteak vom Sashi Rind (250g)
Finnisches Rindfleisch mit hohem Marmorierungspotential 40€

Rinderfilet vom Bayrisch Fleck (220g)
Regionales Weiderind 44,50€

Entrecôte vom Rotbunten Weiderind aus Schleswig-Holstein (250g)
Rind aus natürlicher Weidehaltung der Landschlachtere Burmeister 39.50€

Yellowfin Thunfisch-Filet (250g)
Wildfang Ahi aus dem pazifischen Ozean mit mildem Fleischgeschmack 38€

Black Tiger Riesengarnelen (zwei Stück) 38.50€

BEILAGEN

Mini Caesar Salad	5.50
Bunter Bio-Tomatensalat	5.50
Pimientos de Padron	5.50
Gebratene Pfifferlinge	8.50
Regionale Drillinge	5.50
Kartoffel-Sellerie Püree	5.50

SAUCEN

Café de Paris Butter	5.50
Pfefferrahmsauce	5.50
Sauce Hollandaise	4.50

DESSERT

Crème Brûlée | Kokosnuss | Ananas-Eis 11€

Variation von der Schokolade
Sorbet | Mousse | Kuchen 11€

Affogato 5.50€

Hausgemachte Sorbets je 3,50€
Mango-Passionsfrucht | Basilikum | Erdbeer-Ingwer | Cassis