

LA CARTE

tradition & moderne

Bonsoir im LOUIS

Wir freuen uns! Auf einen besonderen Abend mit Ihnen. Auf eine entspannte Zeit in guter Gesellschaft.

LOUIS mag es chic, aber familiär. Elegant, aber ungezwungen. Unsere Küchenhandschrift steht für Tradition und Moderne. Vertrautheit und Experimentierfreude. Anerkennung und Aufbruch.

LA CARTE gestalten wir mit ausgewählten, charakterstarken Rohstoffen aus bester Qualität, Herkunft und Frische. Ungekünstelt, stimmig und spannend – auf das Wesentliche reduziert.

Sie können wählen zwischen zwei Varianten. Einem klassischen Menü oder in Form kleiner Amuses Bouches, den „petits“.

LOUIS` menu (8 Gänge) oder Louis' menu l'esprit (4 Gänge)

Klassisch: Die Basis ist französisch, die Umsetzung mal modern, mal klassisch.

LOUIS` petits XIV

Modern: Viele Kleinigkeiten leger serviert. Um genau zu sein: 14 köstliche Gänge. Gerne mit den passenden Weinen oder einfach einem Cocktail aus LOUIS` bar und mal schauen, wie`s weitergeht.

Wir wünschen viel Spaß, Genuss und Entspannung
Ihr Martin Stopp, Robert Jankowski & Team

LOUIS' menu

Herbe Begrüßung

Lisdorfer Tomate · Knusperhippe · Raviolo - gebeizt

Ora King Lachs – gebeizt & geflämmt

Papaya · Avocado · Kaffir Limette & geeiste Misosuppe

Jakobsmuschel & Kalb

Estragon Senf · Ananas & grünes Curry

Hummer – Vichyssoise

Lauchjus · Crème fraîche & Caviar

Dorade Royale

Paellasud · Erbsen · Chorizo & Zitrone

Das Beste vom Juvenilferkel – Rücken, Schulter & Blutwurst

Champignon · Roscoff Zwiebel · Kerbelwurzel & Zwiebelsaat

Käse vom Wagen

Von Maître affineur Bernard Antony

Weißer Pfirsich

Sudachi · Weizengras & Matcha

Original Beans Edelweiss Schokolade

Geeister Sellerie · Tonkabohne & grüner Apfel

Süßer Abschied

Chocolat · Petits Fours · Fruits

149,00

LOUIS' petits XIV

- I **Ora King Lachs – gebeizt & geflämmt**
Papaya · Avocado · Kaffir Limette & geeiste Misosuppe
Rotgarnele
Avocado · Granatapfel · Jaipur Curry
- II **French Maki**
Nori · Charolais Rind · Buchweizen · Kaviar
Gänsestopfleber
Sesam · Pflaumenwein · japanischer Reis
Langoustine
Rindermark · Lisdorfer Rüben · Yuzu
- III **US – Short rib**
Röstzwiebel · Entenleber · Lisdorfer Kartoffel · Speck
Hummer – Vichyssoise
Lauchjus · Crème fraîche · Caviar
- IV **Junger Weißkohlstrunk**
Dörraprikose · Kerbel · Polenta · Aceto Balsamico
Dorade Royale
Paellasud · Erbsen · Chorizo & Zitrone
- V **Das Beste vom Juvenilferkel**
Champignon · Roscoff Zwiebel · Kerbelwurzel · Zwiebelsaat
- VI **Louis' Teatime**
Ziegenfrischkäse · Earl Grey Tea · Clotted Cream · Orange Jam
- VII **Ananas – Salsa Style**
Tomate · Mais · Koriander
Valrhona Chocoholic
Guanaja 70% · Rauchsatz · Passionsfrucht
- VIII **Original Beans Edelweiss Schokolade**
Geeister Sellerie · Tonkabohne & grüner Apfel

114,00

LOUIS' menu l'esprit

Herbe Begrüßung

Lisdorfer Tomate · Knusperhippe · Raviolo - gebeizt

Ora King Lachs – gebeizt & geflämmt

Papaya · Avocado · Kaffir Limette & geeiste Misosuppe

Jakobsmuschel & Kalb

Estragon Senf · Ananas & grünes Curry

Das Beste vom Juvenilferkel – Rücken, Schulter & Blutwurst

Champignon · Roscoff Zwiebel · Kerbelwurzel & Zwiebelsaat

Käse vom Wagen

Von Maître affineur Bernard Antony

Original Beans Edelweiss Schokolade

Geeister Sellerie · Tonkabohne & grüner Apfel

Süßer Abschied

Chocolat · Petits Fours · Fruits

mit Käse 98,00 | ohne Käse 89,00