



LOUIS

BRASSERIE



menu d'automne

VORSPEISE

Getrübefelte Schwarzwurzelsuppe mit Blätterteigfleuron und Kürbiskernen			16.00
Sautierte Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio mit marinierter Erbsenkresse und gesalzenem Eigelb			22.00
Terrine de Foie Gras de Canard mit Mini-Brioche, sautierter Wirsing und Kalbsjus			23.00
Herbstliche Louis-Salat-Bowl mit Kürbis-Kräuter dressing, mariniertem Rotkohl, Kürbiskernen, karamellisierte Walnüsse, Balsamico Zwiebeln, Karotten Julienne, Kräuterquark und Croûtons		klein	16.00
		gross	24.00
Gebratene Pilze	6.00		
Gebackene Crevettenbällchen	9.00		
Gebratene Pouletwürfel	8.00		

HAUPTSPEISE

Ganzer Loup de Mer im Ofen gebacken mit Zitrus-Chutney, Acetocrème, Roggen vom Seehase, Selleriepüree und Pommes rissolées			48.00
Gebratene Lammhuft-Roulade mit Lammjus auf Wirsing-Beet, Karottenperlen und hausgemachte Schupfbällchen			46.00
Weissweinsrisotto mit gebackenem Hokkaidokürbis, Parmesanseigel und sautierte regionale Kräutersaitlinge			28.00
Regionales Pilzragout und knuspriger Rösti			27.00

APERITIF

Louis Royal

Champagne Deutz, Grand Marnier, Cassis de Bourgogne			17.50
---	--	--	--------------

WEINE

1 dl 3.75 dl 7.5 dl

Weisswein

Pouilly Fumé 2021	13.50	49.00	96.00
Baron de Ladoucette, Loire			

Rotwein

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Durieu, Rhonetal	14.00		98.00
---	--------------	--	--------------

DIGESTIF

Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym		<u>4 cl</u>	15.00
Marc de Bourgogne, Morin		<u>2 cl</u>	11.00



LOUIS

BRASSERIE



menu d'automne

STARTER

Truffled black salsify soup with puff pastry fleuron and pumpkin seeds			16.00
Sautéed scallops on beetroot carpaccio with marinated pea cress and salted egg yolk			22.00
Terrine de Foie Gras de Canard with mini brioche, sautéed savoy cabbage and veal jus			23.00
Autumn Louis Salad Bowl with pumpkin herb dressing, marinated red cabbage, pumpkin seeds, caramelized walnuts, balsamic onions, julienned carrots, herbal curd and croûtons		small	16.00
		big	24.00
Fried Mushrooms	6.00		
Baked Shrimp balls	9.00		
Fried chicken cubes	8.00		

MAIN COURSE

Whole loup de mer baked in the oven with citrus chutney, aceto cream, sea hare roe, celery puree and pommes rissolées		48.00
Fried lamb rump roulade with lamb jus on a bed of savoy cabbage, carrot pearls and homemade Schupfballs		46.00
White wine risotto with baked Hokkaido pumpkin, parmesan cheese and sautéed local herb mushrooms		28.00
Regional mushroom ragout and crispy rösti		27.00

APERITIF

Louis Royal Champagne Deutz, Grand Marnier, Cassis de Bourgogne		17.50
---	--	--------------

WINE

	<u>1dl</u>	<u>3.75dl</u>	<u>7.5dl</u>
<u>White wine</u>			
Pouilly Fumé 2021 Baron de Ladoucette, Loire	13.50	49.00	96.00
<u>Red Wine</u>			
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Durieu, Rhonetal	14.00		98.00

DIGESTIF

Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym	<u>4cl</u>	15.00
Marc de Bourgogne, Morin	<u>2cl</u>	11.00