










































LOUIS
— — — — —
BRASSERIE
❄️
menu d'hiver

VORSPEISE

Getrübefelte Schwarzwurzelsuppe mit Blätterteigfleuron und Kürbiskernen			16.00
Terrine de Foie Gras de Canard mit Mini-Brioche, sautierter Wirsing und Kalbsjus			23.00
Taubenbrust mit Pilzpurée dazu Baumnuss-Honigschaum, Mini-Blinis und Erbsen			22.00
Herbstliche Louis-Salat-Bowl mit Kürbis-Kräuter dressing, mariniertem Rotkohl, Kürbiskernen, karamellierte Walnüsse, Balsamico Zwiebeln, Karotten Julienne, Kräuterquark und Croûtons		klein	16.00
		gross	24.00
Gebratene Pilze	6.00		
Pulpowürfel	9.00		
Gebratene Pouletwürfel	8.00		

HAUPTSPEISE

Ganzer Loup de Mer im Ofen gebacken mit Zitrus-Chutney, Acetocrème, Rogen vom Seehasen, Selleriepüree und Pommes rissolées			48.00
Boeuf Bourignon mit gebratenen Pilzen, Röstzwiebeln und Kräutern dazu Kartoffelstampf und glasierte Karotten			44.00
Halbes Coquelet au vin rouge mit Balsamico-Perlwiebeln, Trüffelbutter mit Rauchsatz dazu hausgemachte Schupfbällchen			44.00
Weissweinrisotto mit gebackenem Hokkaidokürbis, Parmesanseggel und sautierten regionale Pilze			28.00
Ragout von "RegioPilz" dazu knusprige Rösti			27.00

APERITIF

Louis Royal

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

WEINE

	<u>1dl</u>	<u>3.75dl</u>	<u>7.5dl</u>
<u>Weisswein</u>			
Pouilly Fumé 2021 Baron de Ladoucette, Loire	13.50	49.00	96.00
<u>Rotwein</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



L

LOUIS

BRASSERIE

❄

menu d'hiver

STARTER

Truffled black salsify soup with puff pastry fleuron and pumpkin seeds			16.00
Terrine de Foie Gras de Canard with mini brioche, sautéed savoy cabbage and veal jus			23.00
Pigeon breast with mushroom puree served with walnut and honey foam, mini blinis and peas			22.00
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		
Pulpo Cubes	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
Boeuf bourgignon with fried mushrooms, fried onions and herbs served with mashed potatoes and glazed carrots			44.00
Half coquelet au vin rouge with balsamic pearl onions, Truffle butter with smoked salt served with homemade potato balls			44.00
White wine risotto with baked Hokkaido pumpkin, parmesan cheese and sautéed local mushrooms			28.00
Ragout from "RegioPilz" with crispy rösti			27.00

APERITIF

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

WINE

	<u>1 dl</u>	<u>3.75 dl</u>	<u>7.5 dl</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