



LOUIS || I NOSTRI DELIZIOSI PASTI

— * —

RESTAURANT Mo. – Sa. 11.30 – 14.30 Uhr & 18.30 – 24.00 Uhr; So. 11.30 – 24.00 Uhr

WARME KÜCHE & PIZZA BAR Mo. – Sa. 11.30 – 14.30 Uhr & 18.30 – 22.30 Uhr; So. 11.30 – 22.30 Uhr

Alle Speisen werden von uns aus Grundzutaten hergestellt und sind, soweit wir das beeinflussen können, frei von Konservierungs- und meldepflichtigen Zusatzstoffen. Ganz haben wir es aber noch nicht geschafft, deswegen fragen Sie bitte unser Personal. Alle Preise in Euro. Ab 4 Personen keine Einzelrechnung.

ANTIPASTI

Bruschettone pugliese classico	7,50
Bruschettone pugliese mit Spinat, Salsiccia & Pecorino	9,50
Caprese mit Kirschtomaten & Mozzarella di Bufala	10,50
Gefüllter Mozzarella di Bufala Puttanesca Art	13,50
Vitello tonnato mit frittierten Kapern	11,00
Oktopus in pikanter Tomatensauce auf karamellisiertem Apfel	13,50
Burrata auf marinierter Zucchini & frischer Minze	13,50
Parmigiana di melanzane Auberginenauflauf	12,50
Mediterrane Fischsuppe	16,50
Louis' Rindercarpaccio mit Ei & Trüffeln	15,50
Rindertatar mit Bloody Mary Marinade & Brotchips	16,50
Louis' affettato misto Aufschnitt & Käse garniert auf Pizzabrot	17,50
Scharf gebratene Thunfisch-Sashimi mit Teriyaki & Mangosalsa	17,50
Louis' gemischte Antipasti (ab zwei Personen), pro Person	14,50

— * —

INSALATE

Gemischter Salat klein/groß	5,50/8,50
Warmer Ziegenkäse auf Rucola & getrockneten Tomaten	10,50
Nizza Salat mit Thunfisch, Ei & Anchovis	10,50
Lachs-Avocado-Salat mit Caesar-Dressing	12,50
Louis' Caesar Salat	13,50
Gegrillte Scampi auf Avocado-Rucola-Orangensalat	15,50

— * —

PASTA

Spaghettonio AOP	9,50
Penne all'Arrabbiata	9,50
Paccheri Carbonara	10,50
Pappardelle mit Kalbs-Genovese & Pecorino	13,50
Risotto mit Jakobsmuscheln & Zitruszesten	14,50
Linguine mit Salsiccia & Zucchini	13,50
Panzerotti mit Ricotta-Spinat-Füllung, Kirschtomaten & Rucola	14,00
Low-Carb-Scialatielli mit Meeresfrüchten	14,50
Lasagne mit Bio-Rind-Bolognese & Burrata	15,00
Tagliatelle mit Scampi & Trüffel	17,50



CARNE

Beef Tagliata mit Rucola & Parmigiano	18,50
Angus Beef Filet 180 g mit Kartoffelpüree, Trüffel-Jus & gehobeltem Trüffel	29,50
Kalbskotelett gefüllt mit Parmaschinken & Taleggio-Käse	26,00
Angus Beef Steak 180 g / 300 g	16,50 / 26,00

Wir empfehlen dazu Beilagen & Saucen:

Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Pommes, jeweils	4,00
Süßkartoffel Pommes	4,50
Kartoffelpüree mit Trüffel, Trüffel Pommes, jeweils	6,50
Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Louis´ Sauce, jeweils	3,00



ITALO BURGER

Alle Burger werden im Focaccia-Brot & mit Pommes serviert.
Im Louis werden die Burger traditionell mit den Händen gegessen.
Das ist für uns höchster Genuss.

Louis Burger Angus Beef, knuspriger Pancetta, Cheddar, Rucola & Parmigiano	11,50
Caesar's Salad Chicken Burger	11,50
Tartufo Burger Angus Beef, schwarzer Trüffel, Pecorino-Käse, Cheddar & Trüffel-Pommes	15,50
Gentleman's Cut Angus Beef, Speck, Spiegelei, Taleggio & Zwiebeln in Tempurateig	15,50
Big Boy 360 g Angus Beef, Speck, Zwiebeln, Cheddar, Rucola & Tomaten	18,50
The Sicilian Gegrillte Salsiccia & Parmigiana di melanzane (Auberginenauflauf)	14,50



PESCE

Empfehlung des Tages

Fragen Sie unser Personal nach der
Empfehlung des Tages mit passender Beilage

18,50 – 34,50



PIZZA

Classiche

Margherita Mozzarella & Basilikum	7,00
Napoli Anchovis, Oliven, Oregano (ohne Käse)	7,50
Salame Salami	8,00
Louisa Gekochter Schinken	8,00
Calabrese Salami (pikant)	8,50
Maria Gekochter Schinken & Pilze	9,50
Gioia Salami & Pilze	9,50
Calo Thunfisch, Kapern & Oliven	10,50

Le Bianche

Ohne Tomatensoße, nur mit Mozzarella

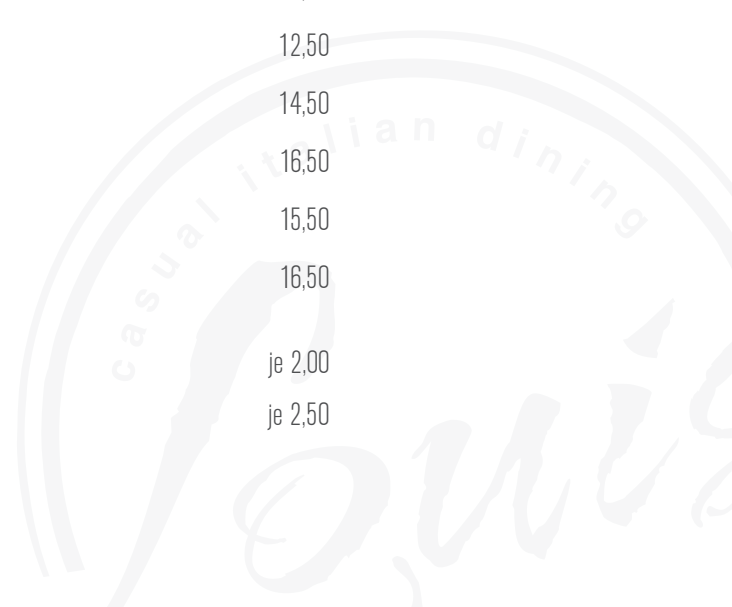
Siciliana Salsiccia & Spinat	9,50
Italia Rucola, Grana Padano & Kirschtomaten	9,50
Primavera Thunfisch, Kirschtomaten & Mais	10,50
Contessa Scampi & Spinat	13,50
Tirolese Kartoffelcarpaccio, Speck & Pesto	11,50
Parma Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano & Parmaschinken	12,50
Bella Mia Burrata, Kirschtomaten & Pesto	12,50
Golosa Gorgonzola, Aubergine & Salsiccia	13,50

Le Nuove

Filomena Tomaten, Mozzarella & Basilikum (in Herzform)	8,50
Marisa Gorgonzola & Birne	10,50
Pippa Gegrilltes Gemüse & Schafskäse	10,50
Buona Salami (pikant) & Schafskäse	10,50
Bronte Salsiccia, Burrata & Pistazien	12,50
Sinatra Geräucherter Lachs & Creme Fraîche	14,50
Tartufo Schwarzer Trüffel & Ei	16,50
Louis Spargel, Burrata & Trüffel	15,50
Marinara Meeresfrüchte	16,50

EXTRAS

Aufschnitt/Käse/Gemüse/Rucola	je 2,00
Fisch/Salsiccia	je 2,50





LOUIS || DESSERT KARTE

*

DOLCISSIMI	Cantucci Tiramisu	8,50
	Pistazienparfait auf einem weißen Schokoladenspiegel	9,00
	Schokoladensouffle mit Zucchini & Vanille Eis	9,50
	Sorbet des Tages	8,50
	Pizza Nutella für 2 Personen	11,50
GRAPPA SOLO BERTA	Elisi Barbera-Nebbiolo	6,50
	Magia Barbera	11,50
	Bric Del Gaian Moscato	11,50
	Roccanivo Barbera	11,50
	Tre Soli Tre Nebbiolo	11,50

Alle Speisen werden von uns aus Grundzutaten hergestellt und sind, soweit wir das beeinflussen können, frei von Konservierungs- und meldepflichtigen Zusatzstoffen.
Ganz haben wir es aber noch nicht geschafft, deswegen fragen Sie bitte unser Personal. Alle Preise in Euro. Ab 4 Personen keine Einzelrechnung.



LOUIS || W E I N K A R T E

— * —

ROSSI

La Tunella, Friaul

2013 Merlot IGT 0,75 l	34,00
2013 Cabernet Sauvignon IGT 0,75 l	34,00

Fratelli Giuliani, Venetien

2011 Amarone della Valpolicella DOCG 0,75 l	60,00
---	-------

Zenato, Venetien

2012 Ripassa Valpolicella Superiore DOC 0,75 l	35,00
--	-------

Quintarelli, Venetien

2006 Amarone Classico DOP 0,75 l	480,00
----------------------------------	--------

La Spinetta, Piemont

2010 Barbera d'Asti Bionzo DOC 0,75 l	74,00
2011 Monferrato PIN DOC 0,75 l	69,00
2003 Barolo Campé DOCG 0,75 l	145,00

Parusso, Piemont

2013 Barbera d'Alba Ornati DOC 0,75 l	39,00
2012 Langhe Nebbiolo DOC 0,75 l	39,00
2014 Langhe Nebbiolo DOC 1,5 l	89,00
2014 Langhe Nebbiolo DOC 3,0 l	220,00
2012 Barolo DOCG 0,75 l	84,00
2012 Barolo DOCG 1,5 l	169,00
2006 Barolo Oro Bussia Riserva DOCG 0,75 l	220,00

Angelo Gaja, Piemont

2011 Barolo Sperss DOCG 0,75 l	390,00
--------------------------------	--------

Giacomo Bologna, Piemont

2013 Baciolé Monferrato DOC 0,75 l	35,00
2013 Bricco dell'Uccellone 0,75 l	79,00
2009 Bricco dell'Uccellone DOCG 3,0 l	390,00

Antinori, Toscana

2012 Chianti Marchesi Antinori Ris. 0,75 l	55,00
2011 Tignanello IGT 0,75 l	110,00
2011 Tignanello IGT 1,5 l	250,00
2008 Brunello Pian delle Vigne 0,75 l	95,00
2008 Solaia IGT 0,75 l	320,00

Ca Marcanda Gaja, Toscana

2013 Promis IGT 0,75 l	65,00
2013 Magari IGT 0,75 l	79,00

Casanova di Neri, Toscana

2011 Rosso di Montalcino	34,00
2008 Brunello di Montalcino DOCG 0,75 l	79,00
2008 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 0,75 l	98,00

Carnasciale, Toscana

2010 Carnasciale Rosso IGT 0,75 l	120,00
2008 Il Caberlot Rosso IGT 1,5 l	550,00

Tenuta Ornellaia, Toscana

2012 Le Volte IGT 0,75 l	49,00
2012 Le Serre Nuove DOC 0,75 l	98,00
2012 Ornellaia DOC 0,75 l	220,00

Tenuta di Trinoro, Toscana

2012 Le Cupole di Trinoro IGT 0,75 l	69,00
2005 Le Cupole di Trinoro IGT 1,5 l	149,00
2004 Le Cupole di Trinoro IGT 3,0 l	320,00

Tenuta San Guido, Toscana

2012 Bolgheri Sassicaia DOC 0,75 l	210,00
------------------------------------	--------

Barbara, Marken

2010 Maschio da Monte DOC 0,75 l	59,00
2013 Pathos IGT 0,75 l	85,00

Feudi di San Marzano, Apulien

2012 F-Negroamaro Salento IGP 0,75 l	45,00
2011 Primitivo di Manduria 60 anni 0,75 l	59,00
2014 Primitivo di Manduria 60 anni 1,5 l	139,00
2011 Primitivo di Manduria 60 anni 3,0 l	280,00

Librandi, Calabrien

2011 Duca San Felice Ris. Superiore DOC 0,75 l	27,00
2011 Gravello Rosso IGT 0,75 l	45,00

Santadi, Sardinien

2011 Rocca Rubia Carignano Ris. DOC 0,75 l	49,00
2009 Terre Brune Carignano Sulcis Sup. DOC 0,75 l	69,00

Agricola Punica, Sardinien

2011 Barrua Isola dei Nuraghi IGT 0,75 l	69,00
2011 Barrua Isola dei Nuraghi IGT 1,5 l	150,00

Morgante, Sizilien

2013 Nero d'Avola IGT 0,75 l	25,00
2011 Nero d'Avola Don Antonio 0,75 l	69,00

Planeta, Sizilien

2010 Nerello Mascalese IGT 0,75 l	27,00
2010 Cabernet Sauvignon Burdese IGT 0,75 l	49,00

BIANCHI

Alois Lageder, Südtirol

2015 Chardonnay DOC 0,75 l	29,00
2015 Sauvignon DOC 0,75 l	29,00
2012 Chardonnay Löwengang DOC 0,75 l	54,00
2008 Chardonnay Löwengang DOC 1,5 l	120,00

St. Michael Eppan, Südtirol

2014 Pinot Bianco Schulthauer DOC 0,75 l	29,00
2014 Pinot Grigio Anger DOC 0,75 l	29,00
2014 Riesling Montiggl DOC 0,75 l	32,00
2014 Sauvignon Sanct Valentin DOC 0,75 l	49,00
2014 Sauvignon Sanct Valentin DOC 1,5 l	110,00

Jermann, Friaul

2014 Pinot Grigio IGT 0,75 l	39,00
2014 Chardonnay IGT 0,75 l	39,00
2014 Vintage Tunina IGT 0,75 l	69,00
2010 Vintage Tunina IGT 1,5 l	140,00

La Tunella, Friaul

2013 Valmasia Colli Orientali 0,75 l	37,00
2014 Rjgialla Colli Orientali 0,75 l	37,00
2014 Bianco Sesto Colli Orientali 0,75 l	49,00
2013 Lalinda DOC 0,75 l	69,00

Zenato, Venetien

2015 Lugana S. Cristina Massoni DOC 0,75 l	28,00
--	-------

Angelo Gaja, Piemont

2014 Chardonnay Rossj Bass DOC 0,75 l	98,00
---------------------------------------	-------

Marco Parusso, Piemont

2012 Langhe Bianco Rovella DOC 0,75 l	65,00
---------------------------------------	-------

Tenuta La Giustiniana, Piemont

2014 Gavi di Gavi Cru Lugarara DOCG 0,75 l	29,00
--	-------

Ceretto, Piemont

2014 Langhe Arneis Blangé DOC 0,75 l	35,00
2014 Langhe Arneis Blangé DOC 1,5 l	79,00

Antinori, Umbrien

2013 Cervaro della Sala IGT 0,75 l	69,00
2011 Cervaro della Sala IGT 1,5 l	139,00

Santa Barbara, Marken

2014 Verdicchio Le Vaglia DOC 0,75 l	39,00
--------------------------------------	-------

Planeta, Sizilien

2014 Carricante Sicilia IGT 0,75 l	27,00
2014 Alastro Sicilia DOC 0,75 l	35,00
2013 Chardonnay IGT 0,75 l	59,00
2013 Chardonnay IGT 1,5 l	135,00

*

NOSTRI CONSIGLI BIANCHI

Alturis, Friaul

2015 Sauvignon 0,75 l	25,00
2015 Chardonnay 0,75 l	25,00

Zenato, Venetien

2015 Lugana S. B. 0,75 l	25,00
--------------------------	-------

*

NOSTRI CONSIGLI ROSSI

Feudi di San Marzano, Apulien

2014 Sud Primitivo di Manduria 0,75 l	24,00
---------------------------------------	-------

Fratelli Giuliari, Venetien

2013 Ripasso Le Palé 0,75 l	27,00
-----------------------------	-------

Sparviero, Toscana

2011 Chianti Classico 0,75 l	39,00
------------------------------	-------

*

LE PERLE

Moët et Chandon 0,75 l	85,00
Moët et Chandon Rosé 0,75 l	115,00
Moët et Chandon Ice Impérial 0,75 l	119,00

Alfred Gratien Brut 0,75 l	75,00
Ruinart Rosé 0,75 l	125,00
Dom Pérignon Vintage 0,75 l	285,00