



Elegant, kraftvoll und wunderschön präsentiert sich das neue Restaurant LOUIS im Herzen von Bad Homburg.

LOUIS

LUXUS-PIZZA mit schwarzen Trüffeln

Er ist zweitausend Kilogramm schwer, kann bis auf acht-hundert Grad erhitzt werden und ist der Star im neuen Restaurant LOUIS in Bad Homburg: ein Pizzaofen des Luxusherstellers Marana Forni aus echtem Kupfer, sozusagen der Rolls Royce unter den Backöfen. Um ihn herum lange Tische wie in einer Sushi-Bar.

Aus dem ehemaligen Ristorante Isoletta Nuova wurde jetzt im Herzen des Kurortes in den Louisen-Arkaden das LOUIS – dreihundert Quadratmeter italienisch, cool, köstlich! Das Ambiente verführt zum Verweilen, warme Grau- und Brauntöne dominieren den Raum. „Die Menschen sollen sich in entspannter Atmosphäre einfach wohlfühlen, Stress bleibt vor der Tür“, sagt Geschäftsführer Angelo Ballacchino. Auch kulinarisch haben er und sein Team viel vor. „Wir bieten unseren Gästen eine feine italienische Küche mit einzigartigen Speisen aus hochwertigsten Produkten. Natürlich immer frisch, saisonal, von den besten Manufakturen und Lieferanten Italiens. Zum Beispiel Burrata al tartufo auf Spargelsalat, scharf gebratene Thunfisch-Sashimi mit Teriyaki und Mangosalat, ein Italo-Burger „Gentleman’s Cut“ mit Focaccia-Brot, Angus Beef, schwarzem Trüffel, Pecorino, Cheddar und Trüffelmayo oder Risotto mit Salsiccia und geräuchertem Safran in Parmesankruste.



Warme Farbtöne strahlen eine angenehme Atmosphäre aus.

Ob mittags nach dem Einkaufsbummel oder am Abend mit Freunden oder der Familie, bei uns kann man sich den ganzen Tag kulinarisch verwöhnen lassen. Und wir haben den Ehrgeiz, die beste Pizza des Landes zu machen – und zwar aus Lievito Madre. Das ist ein italienischer Sauerteig, der außer Mehl und Wasser noch Olivenöl und Honig enthält. Er bedarf einer besonderen Herstellung und Pflege. Der Teig muss lange ziehen, um sein volles Aroma zu entfalten“, erklärt der Gastgeber. Offeriert wird neben interessanten Pizza-Kreationen unter anderem eine Pizza mit schwarzen Trüffeln! Ein umfangreiches Angebot ausgesuchter, edler Tropfen aus den Weinregionen Italiens komplettiert die Speisekarte. Bei warmem Wetter kann man all das Gute, das Küche und Keller des LOUIS zu bieten hat, auch auf der mediterran gestalteten Terrasse genießen. Die schöne Location eignet sich hervorragend für Familienfeiern, exklusive Veranstaltungen oder Partys. ■

Gastgeber: Angelo Ballacchino
Louisenstraße 80 – 82,
61348 Bad Homburg
Telefon: 0 61 72 / 2 97 95
info@louis-dining.de,
www.louis-dining.de
Öffnungszeiten:
11.30 – 24.00 Uhr
Kreditkarten: alle außer Diners

