Le Printemps à la Brasserie Louis

LOUIS

BRASSERIE

Le Printemps à la Brasserie Louis

Entrées

In Kräuter sautierte Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree	22
dazu Lauch-Sellerie Beurre Blanc und Schnittlauchöl	
Duo von der Entenleber mit hausgemachtem Brioche	25
dazu Organgensalat und Kalbsjus	
Lauwarme Vichyssoise mit Croûtons und rosa Pfeffer	14
dazu gebratener Kräuterknödel	

Plats principaux

Klassicher Salat Niçoise mit Yellowfin Tuna Steak	38
dazu Kartoffeln, Bohnen, Ei, schwarze Oliven, Kapern, rote Zwiebeln, Cherrytomaten und eingelegte Sardellen	
Coq au vin blanc mit Morcheln	39
dazu Marktgemüse und hausgemachter Kartoffelstampf	
Kabeljau-Filet à la meunière	41
dazu gedünsteter tournierter Kohlrabi und Safran-Pastinakenpüree	
Hausgemachtes Lammragout mit Pistazien, Perlzwiebeln, Erbsen und Karotten	44
serviert an Kartoffelstampf	

Desserts

Mille feuilles	16
mit Vanillecreme und Beeren	

Apéritifs

Louis Royal		17.5
Champagne Deutz, Grand Marnier, Cassis de Bourgogne		
Henri Bardouin, Pastis	4cl	14

Vins blancs

	1dl	**7.5dl**
Sassaia Bianco di Merlot, Ticino	9.5	69
DOC, Vinattieri, Schweiz		
Ultimate Rosé 2022	10.5	74
Provence, Frankreich		

Vins rouges

Châteauneuf-du-Pape	14	98
Domaine Durieu, Rhonetal		

Digestifs

Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym	4cl	15
Marc de Bourgogne, Morin	2cl	11