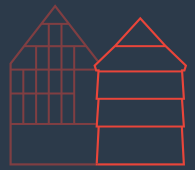




BAR & RESTAURANT

WILLKOMMEN IM LUIS



ÖFFNUNGSZEITEN

UNSERE AKTUELLEN
ÖFFNUNGSZEITEN SIND
IMMER VOR ORT AM
AUSHANG ZU FINDEN.

NUR MONTAGS MACHEN
WIR EINE PAUSE.

Übrigens: Kein Blättern & großes
Suchen mehr, denn wir haben euch
alles in Register gepackt – schnell,
easy und übersichtlich.



KÜCHENZEITEN

BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK
9 - 15 UHR

LUNCH BREAK / MITTAG
11:30 - 15 UHR & 17 - 21:30 UHR

DINNER STORIES / ABEND
17 - 21:30 UHR

 **VEGETARISCH**

 **VEGAN**

**MIT FRISCHEM KONZEPT, NEUER KARTE
UND JEDER MENGE LIEBE ZUM DETAIL
SIND WIR VOLLER ENERGIE GESTARTET.**

LUIS ist für uns mehr als nur ein Restaurant
mit Bar – es ist ein Ort, der wächst, sich
weiterentwickelt und immer wieder Neu-
es entdeckt. Ein Ort, an dem wir Zeit für
unsere Gäste haben – am Tisch, an der Bar,
mitten im Geschehen. Hier gibt's ehrliches
Essen: vom Frühstück zum Verweilen über
die kurze Auszeit am Mittag bis hin zum
gemütlichen Dinner mit Drinks am Abend.

Unser Fisch stammt aus der *Forellenzucht
in Oberkochen*, der Ziegenfrischkäse von
Veras Milchmanufaktur. Unsere Kuchen und
Desserts backen wir *selbst*, ebenso wie
Limoncello, besondere Limonaden und den
Ingwer-Shot, die allesamt in unserer Küche
entstehen. Wir setzen auf saisonale Zuta-
ten, die wir mit kreativen Ideen verbinden.

Bei uns im LUIS treffen regionale Produk-
te auf kreative Ideen. Jeder Teller wird mit
Sorgfalt und Herz serviert. Wir haben noch
viel vor – und freuen uns darauf, euch auf
diesem Weg mitzunehmen.

**MANUEL & JENNY
MIT DEM GANZEN LUIS TEAM**

LUIS BAR & RESTAURANT

BRUNCH
TÄGLICH BIS 15 UHR CLUB

LUIS BAR & RESTAURANT

HOCHSTAPLER

*Sauerteigbrot in Scheiben geröstet. Obendrauf?
Alles, was schmeckt. Hoch gestapelt, aber ehrlich.*

🌿 **HOLY GUACAMOLE** 15.0
Hausgemachte Guacamole | Rucola
Avocado | zwei pochierte Eier | Grana
Padano | halbgetrocknete Tomaten
Kresse

STRAMMER LUIS 14.0
Hausgemachte Tomatencreme | Baby-
spinat | zwei Spiegeleier | krosser
Bacon/Speck | halbgetrocknete
Tomaten | Kresse

🌿 **GREEN GODDESS** 14.0
Hausgemachter Hummus | Babyspinat
gegrilltes Gemüse | Kichererbsen
Granatapfelkerne | Kresse

NEW YORK STYLE 15.0
Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | Pastrami
Essiggurke | hausgemachte Senfmayo
Radieschen | Rosa Beeren | Kresse

🌿 **FEIGE ZIEGE** 14.0
Hausgemachte Ziegenkäsecreme
Babyspinat | Feigen | Honig
karamellisierte Walnüsse | Feigensenf

WELLERMAN 15.0
Hausgemachter Zitronen-Kräuter-
Frischkäse | Babyspinat | heiß
geräucherte Lachsforelle | Kapern
Gurke | Kresse

EGG DROP

*Wo Ei auf Fluff trifft und wirklich keiner
nein sagen kann – warm gestapelt und
butterweich.*

🌿 **EGG DROP** 12.0
Briochebrot | Rührei
Avocado | hausgemachte
Sriracha Mayo

Bacon +2.0
Lachsforelle heiß geräuchert **+3.5**

UPGRADE

EIERLEI

*Ob gerührt, gespiegelt oder zart
pochiert. Hauptsache mit Brot und
einem guten Morgengefühl.*



🌿 **RÜHREI AUS DREI EIERN** 8.5

🌿 **ZWEI SPIEGELEIER** 7.0

🌿 **ZWEI POCHIERTE EIER** 7.0

DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot &
ein Brötchen

Bacon +2.0
Lachsforelle heiß geräuchert **+3.5**

UPGRADE

BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK 9 - 15 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

FRENCH TOAST

Goldbraun gebratenes Brioche, sanft getränkt in Ei-Milch-Mischung, sündhaft lecker gefüllt und mit frischen Früchten getoppt – pure Gönnung.

🌿 **MI AMORE** 12.0
Briochebrot | hausgemachte Espresso-Creme

🌿 **DER HULK** 13.0
Briochebrot | hausgemachte Pistazien-Creme

GRANOLA / MÜSLI

Natürlich hausgemacht. Mischung aus Haferflocken und ungesüßten Cornflakes – knusprig gebacken mit Nüssen, Kokosöl & Ahornsirup und mit Früchten serviert.

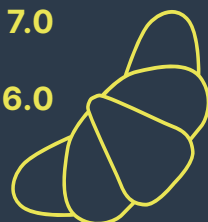
— Milch 7.0
— Naturjoghurt 9.0
🌿 — Kokosjoghurt 10.0

CROISSANT

Butterzartes Croissant, gold gebacken und spektakulär gefüllt oder doch lieber gesmashed. Wir servieren sie süß und salzig.

— Espresso-Creme 7.0
— Pistazien-Creme 7.0

DAS HERZHAFTE 6.0
Käse | Schinken
gefüllt und gegrillt



SHAKSHUKA

Orientalisch gewürzte Sauce, sanft gegarte Eier on top und mit geröstetem Sauerteigbrot serviert – zum Dippen oder auch Löffeln.

🌿 **SHAKSHUKA** 12.0
Paprika-Tomaten-Sugo
zwei pochierte Eier | Koriander

Feta +2.0

UPGRADE

CHIAPUDDING

Ein Frühstück zum Löffeln, das satt macht. Overnight auf Haferbasis, kühl serviert & fruchtig getoppt – du hast die Wahl:

🌿 **MANGO KÜSST CHILI** 9.0
Chiapudding | Mango-Chili-Püree

🌿 **PRETTY PINK** 9.0
Pistazien-Chiapudding
Himbeeren | gehackte Pistazien

🌿 **BERRY GREEN** 9.5
Blaubeer-Chiapudding
Kokosjoghurt | Kiwi

NICHTS DABEI?

Wirf einen Blick in unsere Vitrine an der Theke: Da gibt es Kuchen & kleine Leckereien – **alles natürlich hausgemacht!**

BRUNCH CLUB / FRÜHSTÜCK 9 - 15 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

MORGENPLATTEN

Hier ist er: der Teller, den alle lieben – klassisch und mit viel Liebe angerichtet. Perfekt zum Selberbelegen, gemütlichen Schlemmen oder auch zum Teilen

DER ALLROUNDER 16.0

Schinken & Salami | Käseauswahl
Rührei aus zwei Eiern | Butter
Marmelade | Frischkäse | Räucher-
lachsforelle mit Meerrettichsahne
Joghurt mit Obst & Granola

KÄSEGLÜCK 15.0

Käseauswahl | Rührei aus zwei Eiern
Butter | Marmelade | hausgemachte
Avocadocreme | Frischkäse | Joghurt
mit Obst & Granola

CIAO RAGAZZI 16.0

Mediterrane Salami | Parmaschinken
Netzmelone | Grana Padano | ½ Burrata
Rucola | getrocknete Tomaten | Oliven
hausgemachte Tomatencreme | Butter
frisches Obst | Marmelade

PFLANZENKRAFT 15.0

Hausgemachter Hummus | gegrilltes
Gemüse | Belugalinsensalat | vegane
Margarine | Marmelade | Gemüsesticks
hausgemachte Avocadocreme | Kokos-
joghurt mit Obst & Granola

DAZU REICHEN WIR:
Wurzelbrot & ein Brötchen

ODER ETWAS SÜßES?

SÜSSE VERBINDUNG 5.0

Croissant | Butter | Marmelade

HAUSGEMACHTE PANCAKES WAHLWEISE MIT

— Ahornsirup	8.0
— Schoko-Nuss-Creme	8.5
— Apfelmark	8.5
— Pistaziencreme	9.0

EXTRAS

BUTTERBREZEL 2.5

nur an Markttagen

CROISSANT PUR 3.5

PORTION

— Wurzelbrot Zwei Scheiben	1.0
— Brötchen	1.5
— Butter	0.7
— Bacon	2.0
— Lachs heiß geräuchert	3.5



GLUTENFREI? KEIN PROBLEM!

Pancakes & Backwaren gibt's
hier gegen Aufpreis und
abhängig von der aktueller
Gästesituation – sprich uns an.

LUIS JUNIOR

Frühstückszeit ist Familienzeit – deshalb gibt's im LUIS auch was ganz Besonderes für unsere kleinen Gäste.

LUIS STAPELSPASS

Kleine, fluffige Pancakes gestapelt als Turm mit Wunschtopping:

— Schoko-Nuss-Creme	5.0
— Apfelmark	5.0
— Honig	4.5

MINI-BROTZEIT 3.5

Frisches Brot – wahlweise mit Frischkäse oder Schoko-Nuss-Creme. Klassisch. Einfach. Lecker.

BABYCCINO 0.5

Warme Milch | Milchschaum

KLEINER KAKAO 2.5

Warm oder kalt

TÄGLICH 11:30 – 15 UHR
& ABENDS AB 17 UHR

LUIS BÄRENHUNGER



NUGGETS & FRIES

Hähnchenbrust ODER Brokkoli paniert mit Pommes Frites und Ketchup.

— Hähnchen	8.5
— Brokkoli-Käse	8.0

GEBACKENE SONNENSTRAHLEN 6.0

Goldgelbe Pommes – außen knusprig, innen weich. Perfekt für kleine Hände und große Pommesliebe.

TOMATENGLÜCK

9.0

Nudeln | Tomatensoße
Parmesan

LUIS BAR & RESTAURANT

LUNCH BREAK

TÄGLICH 11:30 – 15 UHR
& ABENDS AB 17 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

SUPPEN

-  **BLOODY LECKER** 8.5
Tomatensuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich
-  **GURKE, GANZ COOL** 8.0
Kalte Gurkensuppe | Radieschen Balsamico-Perlen | Wurzelbrot

TAGESESSEN



**AN WERKTAGEN JEWELS
VON 11:30 BIS 15 UHR.**

*Was die Küche heute liebt,
findest du an der Tafel – oder
du fragst einfach bei unserem
Servicepersonal nach.*

SALATE

Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet. Dazu kommt unser hausgemachtes Dressing und Wurzelbrot.

-  **GRÜNES BEIWERK** 5.0
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
-  **HERZSTÜCK** 16.0
Ochsenherztomaten-Carpaccio
Burrata | Pfirsichspalten | Relish
aus Melone & Gurke | Rucola
Basilikum-Pesto | Pinienkerne
-  **GOLD AUF GRÜN** 16.0
Blattsalat | Halloumi-Käse | Feigen
kandierte Walnüsse
- BEEF AFFAIR** 19.0
Blattsalat | Tranchiertes
Roastbeef | Mango-Chili-Dip
- FISCHERS FRISCHE** 17.5
Blattsalat | heiß geräucherte
Lachsforelle | Hausgemachter
Zitronen-Kräuter-Frischkäse
- KAISERLICH & KNACKIG** 19.0
Romanasalat | Panko-Kräuter-
Parmesan-Hähnchen | Senf-Ei
Ceasar-Dressing | Tomaten
Croûtons | Grana Padano

LUIS BAR & RESTAURANT

HAUPTGANG

LUIS CLUB SANDWICH

17.0

Kastensauerteigbrot | Hähnchenbrust
Tomate | Essiggurke | Romanasalat | Eier
Bacon | Hausgemachte Sriracha Mayo

DAZU POMMES FRITES

LACHSBSCHNEISERLE

19.0

Hausgemachte Lachsmaultaschen | Spinat
Ricotta | Zitrone | Weißwein-Soße
Grana Padano

& KLEINER SALAT

ZITRONENZEIT

14.0

Rigatoni Mezzi | Zucchini | Zitrone
Weißwein-Soße | Pinienkerne | Rucola
Grana Padano

— Garnelen

+5.0

POLENTISSIMO

14.5

Gratinierte Polentaschnitte | Ratatouille-
gemüse

EINMAL FARBE BEKENNEN

20.0

Gefüllte Rote-Bete | Feta | Erbsenpüree
DAZU ROSMARINKARTOFFELN

FILETGULASCH LUIS STYLE

20.0

Rinderfiletwürfel | Schalotten | Paprika
Senf-Rahm | Balsamico-Zwiebelsud
DAZU SERVIETTEN-BREZEL-KNÖDEL

DESSERT



Wirf einen Blick in unsere
Vitrine an der Theke: Da
gibt es Kuchen & kleine
Leckereien – **alles natür-
lich hausgemacht!**

NICHTS ZUM SATT WERDEN DABEI?

Kein Problem – Dann
komm später wieder. Ab
17:00 Uhr servieren wir
**ZUSÄTZLICH ZUR MIT-
TAGSKARTE** auch unsere
Abendgerichte.

LUIS BAR & RESTAURANT

DINNER STORIES

ZUSÄTZLICH ZUR MITTAGSKARTE
GIBT ES VON 17:00 BIS 21:30 UHR
UNSERE ABENDGERICHTE.

LUIS BAR & RESTAURANT

VORSPERSE

ZIEGE IM BEET 12.0

Rote-Bete-Birnen Carpaccio
Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Thymian

DIP IT, BROTTZEIT 9.0

Sauerteigbrot | Hausgemachte Dips:
Hummus / Guacamole / Tomatencreme
Oliven | Grana Padano

KERN & KRUSTE 6.0

Lakudia Olivenmix | Geröstetes
Sauerteigbrot

FLEISCH

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit charaktvoller Jus und von Haus aus medium gegart. Wähle dazu EINE Beilage nach Wunsch (Parmesan-Trüffel-Fries als Beilage zzgl. 2 Euro)

LUIS SURF CLUB 35.0

Rinderfilet (180 G) | Black Tiger
Garnelen in Knoblauch-Zitronen-
Butter | Erbsenpüree

THE ROAST ONE 32.0

Roastbeef (200 g) | Grillgemüse

BEILAGEN

Zum Teilen, Kombinieren oder einfach solo genießen. Unsere Beilagen passen ideal zu den Fleischgerichten.



- Rosmarinkartoffeln 6.0
- Pommes frites 6.0
- Polentaschnitte 6.0
- Parmesan-Trüffel-Fries 8.0

VEGGIE / FISCH

DAS LILA SCHNITZEL 20.0

Geschmorte Aubergine in Panko-
Kruste | Tomatensugo | Feta
& KLEINER SALAT

RISOTTO VERDE 15.0

Kräuterrisotto

— Gebratenes Lachsfilet +7.0

DESSERT

PEACH PERFECT 8.0

Gebratener Pfirsich | Vanilleeis
hausgemacht | Basilikumzucker

DREIERLEI 10.5

ALLES HAUSGEMACHT
Himbeersorbet | Schokopraline
Kokos-Mango-Törtchen