



**BAR & RESTAURANT**

## LUIS 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

DINNER STORIES / ABEND  
17 - 21:30 UHR



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 Neues 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 Zutaten, die wir mit kreativen Ideen verbinden.

Bei uns im LUIS treffen regionale Produkte 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

 VEGETARISCH  
 VEGAN

LUIS BAR & RESTAURANT

# BRUNCH CLUB

TÄGLICH BIS 15 UHR



# 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**

 **ZWEIPOCHIERTE EIER** **7.0**

## DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot &  
ein Brötchen

**Bacon +2.0**

**Lachsforelle** heiß geräuchert **+3.5**

UPGRADE

## 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

Briochebrot | hausgemachte Espresso-Creme

12.0

#### DER HULK

Briochebrot | hausgemachte Pistazien-Creme

13.0

Feta +2.0

UPGRADE

### GRANOLA / MÜSLI

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

- Milch
- Naturjoghurt
- Kokosjoghurt

7.0  
9.0  
10.0

### CROISSANT

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

- Espresso-Creme
- Pistazien-Creme

7.0  
7.0

#### DAS HERZHAFTE

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

Paprika-Tomaten-Sugo  
zwei pochierte Eier | Koriander

12.0

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!**

# LUIS BAR & RESTAURANT

## MORGENPLÄTTEN

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 | Räucherlachsforelle mit Meerrettichsahne  
Joghurt mit Obst & Granola

### Y 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

### Y PFLANZENKRAFT 15.0

Hausgemachter Hummus | gegrilltes Gemüse | Belugalinsensalat | vegane Margarine | Marmelade | Gemüsesticks  
hausgemachte Avocadocreme | Kokosjoghurt 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
— Apfelmarmelade	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

# 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.

**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 SONNENSTRÄHLEN

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

BYCCINO 0.5

## Warmer Milch | Milchschaum

**KLEINER KAKAO**

## Warm oder kalt

## Hähnchenbrust OD

paniert mit Pommes Frites und Ketchup.

— Hähnchen 8.5  
— Brokkoli-Käse 8.0

TOMATENGLÜCK

# Nudeln | Tomatensoße Parmesan

LUIS BAR & RESTAURANT

LUNCH   
TÄGLICH 11:30 – 15 UHR BREAK

# LUIS BAR & RESTAURANT

## SUPPEN

### 血腥可口 BLOODY LECKER

Tomatenuppe | Gegrilltes Käse-Sandwich

8.5

### 南瓜豪华 KÜRBIS DELUXE

Kürbiscremesuppe | Sauerteigbrotchip  
Kürisragout | Trüffelcreme



## TAGESSENSEN 11.0

AN WERTAGEN JEWELLS

VON 11:30 BIS 15 UHR.

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

## SALAT

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

### 皇帝般脆 KAISERLICH & KNACKIG

20.0

Romanasalat | Panko-Kräuter-Parmesan-Hähnchen | Senf-Ei | Ceasar-Dressing  
Tomaten | Croûtons | Grana Padano

### 吃你的绿 EAT YOUR GREENS

9.0

Blattsalat | Hausgemachte Vinaigrette  
Gartengemüse | Kresse



——	Grillkäse	+7.0
——	Roastbeef	+12.0
——	Hähnchenbrust	+9.0
——	Garnelen	+8.0

UPGRADE

LUNCH BREAK / MITTAG 11:30 - 15 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

# HAUPTGANG

**LUIS CLUB SANDWICH** 17.0

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

**DAZU POMMES FRITES**

**LACHSBSCHEISSERLE** 19.0

Hausgemachte Lachsmaulataschen | Spinat  
Ricotta | Zitrone | Weißwein-Soße  
Grana Padano  
**& KLEINER SALAT**

**POLENTISSIMO** 14.5

Gratinierte Polentaschnitte | Ratatouille-  
gemüse

**FILETGULASCH LUIS STYLE** 20.0

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

LUIS BAR & RESTAURANT

DINNER STORIES



## LUIS BAR & RESTAURANT

### VORSPÄSE

-  **GRÜNES BEIWERK** 5.0  
Blattsalat | Rote-Bete-Chips
-  **ZIEGE IM BEET** 12.0  
Rote-Bete-Birnen Carpaccio | Ziegenfrischkäse  
karamellisierte Walnüsse | Thymian
-  **RAVIOLI POESIE** 14.0  
Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli | Eigelb  
Sellerie-Kartoffel-Creme | Pilze | Kräuterschaum
-  **DIP IT, BROTZEIT** 9.0  
Sauerteigbrot | Hausgemachte Dips: Hummus /  
Guacamole / Tomatencreme | Oliven | Grana Padano
-  **KERN & KRUSTE** 6.0  
Lakudia Olivenmix | Geröstetes Sauerteigbrot
- TATAR TRIFFT TRÜFFEL** 22.0  
Rindertatar | eingelegtes Gemüse | Trüffelricotta  
gebeiztes Eigelb

### SUPPEN

-  **BLOODY LECKER** 8.5  
Tomatensuppe | Gegrilltes  
Käse-Sandwich
-  **KÜRBIS DELUXE** 9.0  
Kürbiscremesuppe | Sauerteigbrotchip  
Kürisragout | Trüffelcreme

# LUIS BAR & RESTAURANT

## SALAT

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

KAISERLICH & KNACKIG		20.0
Romanasalat   Panko-Kräuter-Parmesan-Hähnchen   Senf-Ei   Ceasar-Dressing Tomaten   Croûtons   Grana Padano		

Y	EAT YOUR GREENS	9.0
Blattsalat   Hausgemachte Vinaigrette Gartengemüse   Kresse		

Y	Grillkäse	+7.0
—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Garnelen	+8.0

UPGRADE

## PASTA & KORN

LACHSBSCHEISSERLE	19.0
Hausgemachte Lachsmaulataschen   Spinat   Ricotta Zitrone Weißwein-Soße   Grana Padano	

### & KLEINER SALAT

**PASTA DES TAGES**  
Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten. Frag einfach bei unserem Team nach, was heute auf dem Teller landet!

Y	DAS GOLDENE RISOTTO	17.0
Safranrisotto   Grana Padano		

—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Doradenfilet	+9.0
—	Lachsfilet	+11.0
—	Garnelen	+8.0
—	Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

# LUIS BAR & RESTAURANT



VEGAN VIBES



## VEGGIE FIRST

### ✖ NOT A ROSTBRATEN

25.0

„Zwiebelrostbraten“ vom Portobello  
Champignon | Wintergemüse | zweierlei  
Zwiebel | Rosmarinkartoffeln | veganer Jus

### ✖ DAS LILA SCHNITZEL - KEIN FLEISCH!

23.0

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

### ✖ POLENTA DELUXE

19.0

Thymian-Parmesan-Polenta | Rote-Bete-Creme  
Kräuterschaum | Wintergemüse

### ✖ WURZELGLÜCK

19.0

Geschmortes Wintergemüse | Kürbispüree  
Rosmarinkartoffeln | Sellerie-Kartoffel-Creme

## ...OPTION AUF MËHR!

Ergänze dein vegetarisches Gericht nach  
Wunsch mit:

—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Doradenfilet	+9.0
—	Lachsfilet	+11.0
—	Garnelen	+8.0
—	Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:30 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

# FLESCH

### LUIS SURF CLUB

**35.0**

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter | Jus | Sellerie-Kartoffel-Creme

#### DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL

(Parmesan-Trüffel-Fries +2.0)

### ZWIEBELROSTBRATEN

**32.0**

Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte Maultasche | Zweierlei Zwiebeln | Jus

**WAHLWEISE MIT RINDERFILET +6.0**

### LUIS CLUB SANDWICH

**17.0**

Kastensauerteigbrot | Hähnchenbrust  
Tomate | Essiggurke | Romanasalat | Eier  
Bacon | Hausgemachte Sriracha Mayo  
**DAZU POMMES FRITES**

## BEILÄGEN

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

— Rosmarinkartoffeln	<b>6.0</b>
— Pommes frites	<b>6.0</b>
— Polentaschnitte	<b>6.0</b>
— Parmesan-Trüffel-Fries	<b>8.0</b>

# LUIS BAR & RESTAURANT



## LUIS JUNIOR

### NUGGETS & POMMES

▀ Hähnchen 8.5  
▀ Brokkoli-Käse 8.0

▀ POMMES 6.0

▀ TOMATENGLÜCK 9.0  
Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano

KLEINER SCHWABE 8.0  
Hausgemachte Maultasche oder  
Spätzle mit Soße – wie bei Mama.

## DESSERT

### WEISSER TRAUM 11.0

Weißen Schokoladen-Vanille-Blumenkohlmousse | hausgemachtes Zitronen-Buttermilcheis

### GLÜCK IM GLAS 6.0

Mini-Dessert aus unserer Vitrine, frag gerne nach, was es heute gibt!



### AFFOGATO 4.9

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

### FRUCHTSORBET 4.5

1 Kugel hausgemachtes Sorbet aus Früchten

## DESSERT

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

LUIS BAR & RESTAURANT

# GETRÄNKE

DURST HAT VIELE SEITEN. FÜR EUCH  
HABEN WIR SIE ALLE.

## LUIS BAR & RESTAURANT

# BREW & BEANS



**ESPRESSO** 2.5

**ESPRESSO DOPPIO** 3.5

**ESPRESSO MACCHIATO** 3.2

**CAPPUCCINO** 3.8

**FLAT WHITE** 4.5

**LATTE MACCHIATO** 4.5

heiß oder kalt

**KAFFEE** 3.5

**MILCHKAFFEE** 4.0

**HEISSE SCHOKOLADE** 5.0

mit Sahne +0.5

**AFFOGATO** 4.9

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

**BABYCCINO** 0.5

Warme Milch | Milchschaum

**KLEINER KAKAO** 2.5

Warm oder kalt

...UND WAS  
IST MIT **TE**?

**MATCHA LATTE** 5.5

heiß oder kalt

**Fruchtpüree +1.5**

Passionsfrucht, Himbeere,  
Kokos oder Mango

UPGRADE

Tipp! Fruchtpüree schmeckt nur  
im kalten Matcha - wir haben es  
probiert & es sieht auch nicht so  
lecker aus!

**HEißER BOOSTER** 4.5

Hausgemachter Ingwer-Orange-  
Zitrone-Shot mit heißem Wasser

**DIVERSE TEESORTEN** 3.9

Kamille

Grüner Tee

Earl Grey

Darjeeling

Kräuterharmonie

Nanaminze

Superfruitea (Früchtetee)

### OHNE MUH? KEIN PROBLEM!

Alles auch mit Hafermilch oder laktosefrei erhältlich – ganz ohne Aufpreis.

### UNGEWÖHNLICH ERFRISCHEND...

**ESPRESSO** 6.0

auf Eis mit Tonic Water  
oder Ginger Beer

## GETRÄNKE

## LUIS BAR & RESTAURANT

# DURSTLÖSCHER

### MINERALWASSER

**BLACK FOREST / PETERSTALER** 0,25L — 3.0  
Still oder mit Blubb – du entscheidest. 0,75L — 6.0

### TAFELWASSER

Still oder mit Blubb – du entscheidest. 0,75L — 4.5

### JUNGINGER PRICKLER

**SAFTSCHORLE** 0,33L — 3.9  
Apfel, Johannisbeere oder Maracuja

### PAULANER SPEZI

0,33L — 3.9

### PAULANER LIMO

Orange oder Zitrone 0,33L — 3.9

### AFRI-COLA - AUCH ZERO

0,33L — 3.9

### ERFRISCHERLING KOMBUCHA

Heidelbeere-Lavendel, Hopfen  
oder Maracuja 0,33L — 4.5

# O-YEAH!

**FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT**

0,2L — 4.5

**HAUSGEMACHTE LIMO MIT SPRUDEL**

0,4L — 5.5

Rhabarber oder Johannisbeere

**SUNRISE KICK**

4 CL — 3.5

Hausgemachter Shot mit Ingwer, Orange,  
Zitrone & Agavendicksaft

## GETRÄNKE

## LUIS BAR & RESTAURANT

# BIER

<b>AUGUSTINER HELL VOM FASS</b>	<b>0,5L — 4.8</b>
Pur oder Radler, klein oder groß – du entscheidest.	<b>0,25L — 3.5</b>
<b>AUGUSTINER ALKOHOLFREI HELL</b>	<b>0,5L — 4.8</b>
<b>AUGUSTINER HEFEWEIZEN</b>	<b>0,5L — 4.8</b>
<b>HOPF DIE ALKOHOLFREIE</b> Hefeweizen	<b>0,5L — 4.8</b>
<b>WIELANDS HELLES</b> aus Abtsgmünd	<b>0,33L — 4.0</b>

# COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI      11.0

Absolut Wodka | Kaffeelikör | Espresso

### PORNSTAR MARTINI      11.0

Absolut Wodka | Vanillesirup | Maracuja

### DARK & STORMY      11.0

Goslings Black Seal Dark Rum | Thomas Henry Ginger Beer | Limettensaft

### SKINNY BITCH      9.0

Absolut Wodka | Limettensaft | Soda

### GIN TONIC      10.0

Spy Gin | Thomas Henry Tonic Water

### TINTO DE VERANO      7.5

Rotwein | Belsazar Rosé (Wermut)  
Zitronenlimonade

### MARTINI FIERO TONIC      8.0



# SOURS

Zitrone | Zuckersirup | Aquafaba

— Aperol	9.0
— Sarti	9.0
— Amaretto	9.0
— Limoncello	9.0

## LUIS BAR & RESTAURANT

# SPRITZ

— APEROL	8.0
— SARTI	8.0
— HAUSGEMACHTER LIMONCELLO	8.0
— PINK GRAPEFRUIT	8.0
Prosecco   Martini Fiero Thomas Henry Pink Grapefruit	

**LUIS SCHORLE** 8.5  
Haussekt | Belsazar Rosé  
(Wermut) | Soda

**MIMOSA** 6.5  
Haussekt | Frisch gepresster  
Orangensaft



**Kein Problem** – Mit UNDONE (alkoholfreie Spirituosen) mixen wir dir frische Cocktails oder auch spritzige Drinks und das ganz OHNE PROMILLE. Sprich uns gerne an!

# BUBBLES

0,1L 0,75L

**UNSER HAUSSEKT** 4.8 31.0

TROCKEN

SEKT KELLEREI OPPMANN | FRANKEN

Diese Cuvée verführt mit einer langanhaltenden, verführerischen Fruchtigkeit, die Sinne umschmeichelt und jeden Schluck zu einem Genuss macht.

**PROSECCO SPUMANTE DOC** 5.5 37.9

EXTRA DRY

DONNA GLORIA | ITALIEN

Die feine, langanhaltende Perlage betont die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln.

**VINNOCENCE MOUSSEUX 0,0%** 5.1 34.9

Prickelnd, spritzig und erfrischend blumig – dieses alkoholfreie Schaumweinerlebnis überzeugt mit feinperliger Kohlensäure und harmonischer Säure, die an klassischen Sekt erinnert, und ist als spritziger Aperitif oder Begleiter zu sommerlichen Gerichten stets ein Grund zum Anstoßen.

## GETRÄNKE

## LUIS BAR & RESTAURANT

# WEIßWEIN

0,2L      0,75L

### SCHEUREBE & RIESLING

6.9      23.9

FEINHERB

SEBASTIAN VOLZ | PFALZ

*Florale Zitrusnoten treffen auf saftigen Pfirsich und eine feine Säure – ein echter Genuss!*

### GRAU- & WEISSBURGUNDER

6.9      23.9

TROCKEN

SEBASTIAN VOLZ | PFALZ

*Leicht und filigran im Körper, überzeugt er mit frischen Pfirsichnoten und einem Hauch Exotik – ein echtes Sommer-Feeling im Glas.*

### LUGANA

7.5      24.9

TROCKEN

CASELLO BONDONI | LOMBARDEI | ITALIEN

*Frische Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrus treffen auf eine spritzige Säure und feine Mineralität – leicht, lebendig und einfach perfekt für die kleine Auszeit im Glas.*

### SAUVIGNON BLANC 2023

7.5      24.9

TROCKEN

RUPPERT-DEGINOTHER | RHEINHESSEN

*In der Nase Litschi, Mango, Pampelmuse, Maracuja und Stachelbeere. Am Gaumen zeigt sich eine Fülle tropischer Aromen, elegant ausbalanciert mit feiner Fruchtsäure.*

# SCHORLE YOUR WAY DU WÄHLST:

WEISSWEIN | ROSÉWEIN | ROTWEIN  
Süß oder sauer. Viel Wein oder wenig.

0,2L — 4.9

PROSECCOSCHORLE  
Süß oder sauer. Viel Wein oder wenig.

0,2L — 6.0

## WEINKARTE

## LUIS BAR & RESTAURANT

# ROSÉWEIN

0,2L 0,75L

### SHIRAZ & MERLOT ROSÉ

6.9 23.9

TROCKEN

SEBASTIAN VOLZ | PFALZ

Diese leuchtende Cuvée bringt Erdbeeren und rote Beeren ins Glas – ein sommerlicher Genuss, der sofort gute Laune macht.

### FRÄULEIN ROSÉ VON STETTEN

6.9 23.9

HALBTROCKEN

WILHELM KERN | RHEINHESSEN

Blumig, fruchtig-herb und mit viel Trinkfluss ausgestattet – ein Rosé, der nicht nur im Sommer richtig Spaß macht.

# ROTWEIN

0,2L 0,75L

### CABERNET FRANC & MERLOT

7.5 24.9

TROCKEN

SEBASTIAN VOLZ | PFALZ

Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc, die mit samtiger Textur und komplexer Aromenvielfalt besticht. Der Merlot bringt fruchtige Fülle, während der Cabernet Franc würzige Tiefe hinzufügt.

### PRIMITIVO IGT 2022

6.9 23.9

TROCKEN

TENUTE PICCINI | PUGLIA | ITALIEN

Kirsche, Nelken und eine angenehm würzige Tiefe – dieser Primitivo verführt mit seiner intensiven Fruchtigkeit und den kräftigen, aromatischen Noten. Ein vollmundiger Wein, der mit seiner Komplexität und wärmenden Würze begeistert.

### MEHR WEIN, MEHR GENUSS:

Unsere **Flaschenweine** gibt's in einer eigenen Weinkarte – einfach danach fragen.



# FLASCHENFREUNDE

CHARAKTERSTARKE WEINE, EHRLICH  
AUSGEWÄHLT UND PERFEKT ZUM TEILEN.

**BONE DRY RIESLING** 25.9

TROCKEN

REICHSRAT VON BUHL | PFALZ

*Kristallklare Riesling-Frucht, knochentrocken ausgebaut. Steinobst und Zitrus im Einklang – animierend, mit einem Trinkfluss voller Tiefgang.*

**CUVÉE BLANC 2021** 29.9

TROCKEN

RUPPERT-DEGINOTHER | RHEINHESSEN

*Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtbetont mit eleganter Säurestruktur und einem klaren, frischen Finish – ideal für Liebhaber stilvoller, vielschichtiger Weißweine.*

**BIANCO TOSCANA IGT** 28.9

TROCKEN

MARCHESE ANTINORI | ITALIEN

*Strohgelb in der Farbe, zeigt sich dieser Wein durch zarte Blütenaromen und Noten von Banane und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem mineralischen Finale.*

**CHABLIS AOP 2023** 39.9

TROCKEN

ROPITEAU FRÈRES | CHABLIS

*Besticht durch elegante Frische und eine ausgeprägte mineralische Note, typisch für diese Region. Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einer subtilen Honignote verleihen ihm eine harmonische Balance. Ein hochwertiger Weißwein mit raffinierter Struktur und klarem Ausdruck.*

**MACON VILLAGES** 39.9

TROCKEN

LOUIS JADOT | FRANKREICH

*Mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißen Blüten überzeugt er durch eine feine Mineralität und lebendige Säure.*

WEISSWEIN — 0.75L

# LUIS BAR & RESTAURANT

**ROTWEIN —— 0.75L**

**ROSÉWEIN —— 0.75L**

## **BONE DRY ROSÉ**

**25.9**

TROCKEN

REICHSRAT VON BUHL | PFALZ

*Dry wine for sweet people - knochentrocken, aber eine Fruchtbombe. Aromatisch, erfrischend und das nicht nur im Sommer.*

## **CHIANTI CLASSICO DOCG 2020**

**26.9**

TROCKEN

VALIANOL | TOSKANA

*9 Monate in Eichenfässern gereift, präsentiert er sich als sehr typischer Rotwein. Rubinrot glänzend, entfaltet sich in der Nase sofort ein intensives Bouquet von Waldbeeren und blumigen Veilchennoten. Am Gaumen vollmundig, mit gut integrierten Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.*

## **CRU BOURGEOIS SUPERIEUR 2019**

**35.9**

TROCKEN

CHATEAU CASTERA | BORDEAUX

*Tiefes Purpur-Rubinrot mit einem eleganten Bouquet aus dunklen Früchten, Veilchen, Lakritz und feinen Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, mit würziger Frucht, reifem Tannin und harmonisch eingebundener Eiche. Langes, elegantes Finale mit schöner Balance.*

## **MEISTERWERK ROTWEINCUVÉE 2021**

**34.9**

TROCKEN

WEINGUT ESCHER | WÜRTTEMBERG

*Viel reife, moderne Frucht von Schwarzkirsche, Himbeere und Pflaume, begleitet von balsamischen Noten. Der Wein überzeugt mit Stoff und Struktur, saftig-feinwürzigen Aromen, die den Gaumen ausfüllen. Schmackhafte Tannine und eine wunderbare Länge und Dichte machen ihn zu einem Weinvoller aromatischer Überraschungen.*

## LUIS BAR & RESTAURANT

BESONDERHEITEN/CHAMPAGNE/SEKT — 0.75L

### UNGEHEUER RIESLING GG 2022

59.9

TROCKEN

REICHSRAT VON BUHL | PFALZ

Dieser Riesling überzeugt mit intensiven Aromen von reifen Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einer feinen Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, mit einer präzisen Balance aus Frische, Tiefe und einer lebendigen Säure, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

### LE ROSÉ CHAMPAGNE

79.9

BRUT

LANSON | FRANKREICH

Geprägt von Frische und Frucht. Nach vier Jahren Reifung zeigt er Rosenduft und Noten roter Beeren, am Gaumen präsentiert er sich fein und lebendig mit langem Abgang.

### LE BLACK CHAMPAGNE

69.9

BRUT

LANSON | FRANKREICH

Vier Jahre Reifezeit verbinden einzigartige Frische mit feiner Komplexität. In der Nase zeigt sich Frühlingsduft, geschmacklich ein Bouquet aus reifen Früchten. Lang und lebendig im Abgang.

WEINKARTE

## LUIS BAR & RESTAURANT

### MORGENPLÄTTEN

#### DER ALLROUNDER

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

#### KÄSEGLÜCK

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

#### CIAO RAGAZZI

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

#### DAZU REICHEN WIR:

Wurzelbrot & ein Brötchen

**15.0 €**

Eins der aufgeführte Gerichte inklusive zwei Heißgetränken, Wasser und einem kleinen Orangensaft

...oder der Preis gestaltet sich nach Speisenauswahl individuell bzw. günstiger.

### GRANOLA / MUSLI

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

- Milch
- Naturjoghurt
- Kokosjoghurt



### EIERLEI

#### RÜHREI AUS DREI EIERN

#### ZWEI SPIEGELEIER

#### DAZU REICHEN WIR:

Butter, Wurzelbrot & ein Brötchen

Optional: Bacon oder Lachsforelle heiß geräuchert

UPGRADE

### CROISSANT

#### DAS HERZHAFTE

Käse | Schinken (gefüllt & gegrillt)

#### CROISSANT PUR

#### SÜSSE VERBINDUNG

Croissant | Butter | Marmelade



#### GLUTENFREI? KEIN PROBLEM!

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

### HOTELFRÜHSTÜCK À LA CARTE