



**ABENDKARTE**  
KÜCHE VON 17 BIS 21:00 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

# VORSPÄISE

### CARPACCIO IM FRÜHLING 18.0

Rinder-Carpaccio | Ragout von weißem und grünem Spargel | Parmesanschaum

# SUPPE

### PRIMAVERA SUPPE 9.0

Spargelcremesuppe | Spargel | gebackene Kartoffelwürfel | Schnittlauchöl

# PASTA

### SPRING GARDEN PASTA 18.0

Tagliatelle | Spargel à la crème | frischer Schnittlauch

# SPARGELZEIT

### WEIBER SPARGEL 22.0

- Drillingkartoffeln
- Kräuterflädle

Dazu Nussbutter oder Hollandaise, beides natürlich hausgemacht – du entscheidest.

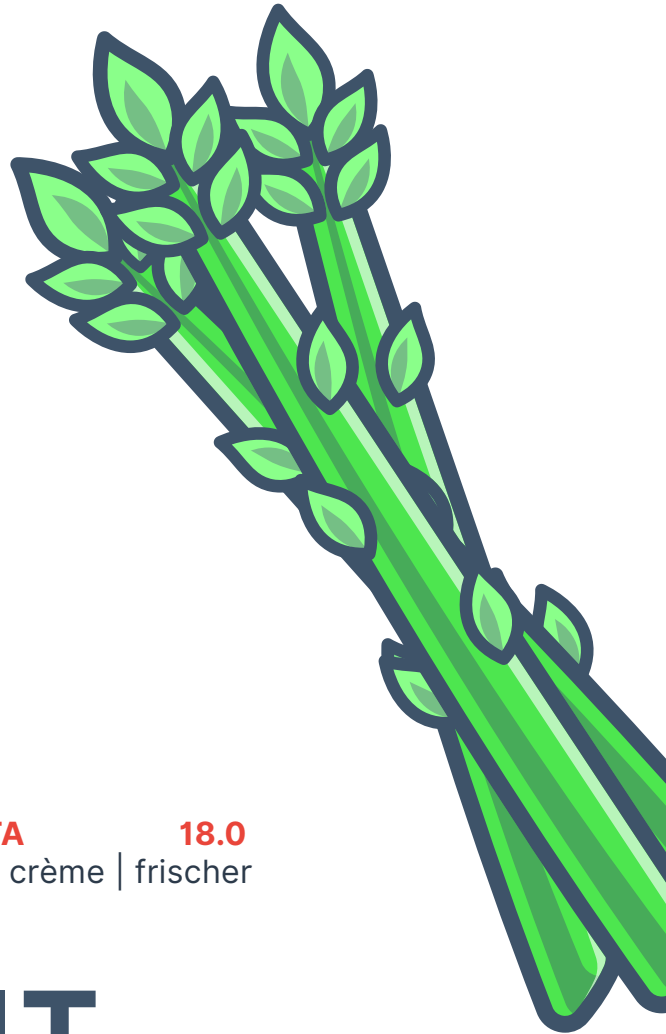
## ...OPTION AUF MEHR!

Ergänze dein vegetarisches Gericht nach Wunsch mit:

- Schinken-Variation +4.0
- Roastbeef +12.0
- Hähnchenbrust +9.0
- Lachsfilet +11.0
- Garnelen +8.0
- Rinderfilet +16.0

UPGRADE

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR



## LUIS BAR & RESTAURANT

# VORSPÄISE

### GRÜNES BEIWERK 5.0

Blattsalat

### DIP IT, BROTZEIT 9.5

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

### KERN & KRUSTE 6.0

Lakudia Olivenmix | Geröstetes Sauer-  
teigbrot

### ARANCINI AFFAIR 11.0

Quinoa Arancini gefüllt mit Fenchel-  
Orangen-Creme | Gebeizte Oberkochener  
Lachsforelle | Ayranschnittlauchsoße  
Pflücksalat

### URBAN GARDEN BRUSCHETTA 9.0

Tomate | Zucchini | Paprika | Rucola  
Parmesan

# SUPPE

### BLOODY LECKER 8.5

Tomatensuppe | Gegrilltes  
Käse-Sandwich

# SALATE

*Frisch, bunt und mit Charakter: Unsere Salate werden täglich mit saisonalem Gemüse und Kräutern angerichtet.*

### KAISERLICH & KNACKIG 20.0

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

### EAT YOUR GREENS 9.0

Blattsalat | Kerne | Hausgemachte Vinaigrette | hausge-  
machte Balsamico-Creme | Brotcroûtons

— Ziegenkäse-Krapfen  +8.0

— Roastbeef +12.0

— Hähnchenbrust +9.0

— Garnelen +8.0

UPGRADE

Alle Preise verstehen sich in Euro.  
Allergene? Wir helfen gerne! Sprich uns an.

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

# PASTA & KORN

### LACHSBSCHIESSERLE 19.0

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

### PASTA DES TAGES 15.0

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

### RISOTTO DES TAGES 18.0

Cremig gekocht mit besten saisonalen Zutaten. Frag  
unser Team, was heute im Topf gerührt wird!

## ...OPTION AUF MEHR!

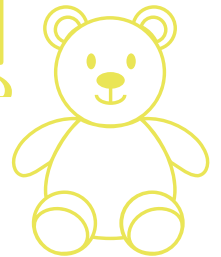
Ergänze dein vegetarisches Gericht nach Wunsch mit:

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

UPGRADE

SCHAUT GERNE MAL  
AM REGAL VORBEI, DA  
GIBT ES MALSACHEN,  
BÜCHER UND SPIELE!

# LUIS JUNIOR



### NUGGETS & POMMES

— Hähnchen	8.5
— Brokkoli-Käse 	8.0

### POMMES 6.0

### TOMATENGLÜCK 9.0

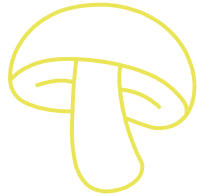
Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano

### KLEINER SCHWABE 8.0

Hausgemachte Maultasche oder Spätzle  
mit Soße – wie bei Mama.

DINNER STORIES / ABEND 17 - 21:00 UHR

## LUIS BAR & RESTAURANT

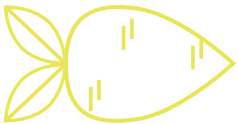


# VEGAN VIBES

### NOT A ROSTBRATEN

25.0

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



# VEGGIE FIRST

### GOLDEN SPRING POLENTA

22.0

Gebackene Polenta | Ratatouille-Gemüse  
Frühlingsgemüse in Tempura

## ...OPTION AUF MEHR!

*Ergänze dein vegetarisches Gericht nach Wunsch mit:*

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

UPGRADE

## LUIS BAR & RESTAURANT

# FLAISCH

**LUIS SURF CLUB** **35.0**  
Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter  
Jus | Mango-Karotten-Püree  
**DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL (Parmesan-Trüffel-Fries +2.0)**

**ZWIEBELROSTBRATEN** **32.0**  
Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte Maultasche  
Zweierlei Zwiebeln | Jus

# BEILAGEN

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

DAZU ODER  
AUCH SOLO

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

# VESPER

*Dazu reichen wir geröstetes Sauerteigbrot*

**WURSTSALAT** **13.0**  
Leberkäse | Lyoner | Essiggurken  
Zwiebeln

— Schweizer **+1.0**  
— Schwäbisch **+1.0**

UPGRADE

# DESSERT

**AFFOGATO** **5.0**  
Eine Kugel Vanilleeis | Espresso

**WEISSER KAFFEE** **4.5**  
Eine Kugel hausgemachtes  
weißes Kaffee-Eis

**RHABARBERSORBET** **4.5**  
Hausgemacht mit karamelli-  
sierten Mandeln