



ABENDKARTE
KÜCHE VON 17:00 BIS 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 Sauerteigbrot

BEEF IT UP!

18.0

Rindercarpaccio | Süß-saurer Kürbis
Senfkaviar | Grana Padano | Salat
der Saison

DAZU BROT

FRECHE BEETE

9.0

Geschmorte Rote-Bete-Perlen | Rote-Bete-Creme | eingelegte Peperoncini
Mixsalat | Buttermilch-Schnittlauchsoße

— Garnelen +8.0

UPGRADE

SUPPE

BLOODY LECKER

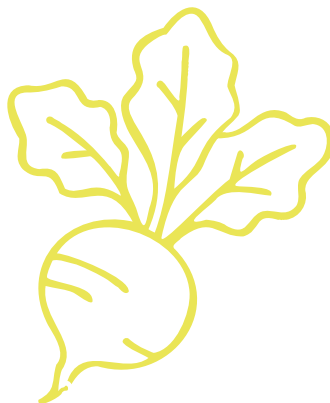
8.5

Tomatensuppe | Gegrilltes
Käse-Sandwich

PUMPKINLICIOUS

9.0

Kürbis-Ingwer-Kokossuppe
Kernöl | Kürbiskerne | Croûtons



HOCHSTAPLER

ALOHA SCHWABEN

17.0

Toast Hawaii auf Sauerteigbrot
gegrillter Schinken | Ananas | schwäbischer Rahmkäse
Honig-Senf-Creme

DAZU BUNTER SALAT

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17:00 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

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 | Gemüse der
Saison | hausgemachte Balsamico-Creme | Croûtons

—	Parmesan-Ziegenkäse-Krapfen	+8.0
—	Roastbeef	+12.0
—	Hähnchenbrust	+9.0
—	Garnelen	+8.0

UPGRADE

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

LUIS JUNIOR



HÄHNCHENNUGGETS & POMMES 8.5

POMMES  6.0

TOMATENGLÜCK  9.0

Nudeln | Tomatensoße | Grana Padano

SPÄTZLE MIT SOß 6.0

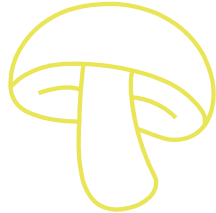
MAULTASCHE MIT SOß 8.0

BEIDES WIRD BEI UNS
HAUSGEMACHT!

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17:00 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

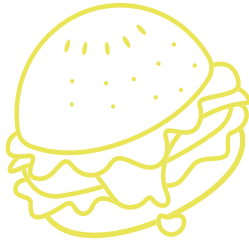


VEGAN VIBES

NOT A ROSTBRATEN

25.0

„Zwiebelrostbraten“ vom Portobello
Champignon | Bunttes Gemüse | Zweierlei
Zwiebeln | gebackene Rosmarinkartoffelwürfel
vegane Jus



AUS DER BURGERKÜCHE

PURPLE CURRY BURGER

18.0

Flanksteak in Purple Curry sous-vide gegart
hausgemachte Kürbismayo | gepickelter Kürbis
Rucola | hausgetrocknete Kirschtomaten

HI, I AM
VEGAN

NO CHICKEN, NO CRY BURGER

18.0

Gebratene „No Chicken Chunks“ (Soja) | gepickelter
Kürbis | hausgemachte vegane Kürbismayo | Spinat
hausgetrocknete Kirschtomaten

DAZU WAHLWEISE:

- Pommes frites
- Süßkartoffelpommes

VE SPER

Dazu reichen wir **wahlweise geröstetes Sauerteigbrot oder
Pommes frites +2.0**

WURSTSALAT

13.0

Leberkäse | Lyoner | Essiggurken | Zwiebeln

- Schweizer +1.0
- Schwäbisch +1.0

UPGRADE

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17:00 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT



PASTA & KORN

PUMP UP THE KÜRBIS

18.0

Hausgemachte Kürbis-Arancini | Rote-Bete-Creme | süß-saurer Kürbis | eingelegte Peperoncini

LACHSBSCHNEISERLE

19.0

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

& KLEINER SALAT

PASTA DES ABENDS

15.0

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

RISOTTO DES ABENDS

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
—	Garnelen	+8.0
—	Rinderfilet	+16.0

UPGRADE

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

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17:00 - 21:00 UHR

LUIS BAR & RESTAURANT

FLAISCH

BACKE, BACKE, BEEF!

28.0

Gezupfte Ochsenbäckchen | Kürbispüree | hausgemachte Spätzle
Trüffelrahmsoße

ZWIEBELROSTBRATEN

29.0

Roastbeef | hausgemachte Spätzle | hausgemachte Maultasche
Zweierlei Zwiebeln | Jus

LUIS SURF CLUB

32.0

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter
Jus | Rote-Bete-Püree

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL (Parmesan-Trüffel-Fries +2.0)

DAZU ODER
AUCH SOLO

BEILAGEN

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

— Pommes frites	6.0
— hausgemachte Spätzle	6.0
— Süßkartoffelpommes	6.0
— Parmesan-Trüffel-Fries	8.0

DESSERT

AFFOGATO

5.0

Eine Kugel Vanilleeis | Espresso

WEISSER KAFFEE

4.5

Hausgemachtes Eis

SORBET DES ABENDS

4.5

Hausgemacht. Frage gerne nach, welche
Sorte es gibt!

 VEGETARISCH
 VEGAN
 GLUTENFREI

DINNER STORIES / ABEND 17:00 - 21:00 UHR