

Sehr geehrter Gast

Tradition und Gastlichkeit werden im Hause „Louis Müller“ seit 1780 Jahren gepflegt.

Wir begrüßen Sie in unseren Restaurants:

- x Louis Müller, Fußgängerzone
(Eifeler Spezialitäten, Grillgerichte, regional-gehobene Küche)
- x LouM – Das Steakhaus an der Römermauer, gegenüber der Stadthalle
(Steaks - allerbesten Güte, Bio Fisch und Hähnchenbrust)
- x Casa L - Tapas * Lounge * Nightlife, Fußgängerzone
(spanische Tapas, Burger, Cocktails)

Wir als Gastgeber der Regionalmarke EIFEL beziehen unsere Waren von regionalen Direktvermarktern und verwöhnen Sie mit einer traditionellen Küche, modern interpretiert.

„Bewusst genießen“ statt „Fast Food“, das ist unsere Philosophie.

Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten stammen z.T. aus unserer eigenen Metzgerei, wo sie nach alter Familientradition hergestellt werden. Alle Edelteile vom EIFEL-Schwein und EIFEL-Rind stammen nachweislich aus dem kontrollierten Programm der Regionalmarke EIFEL.

Bei uns bekommen Sie nur beste Qualität.

Dafür setzen sich unsere Familie und Mitarbeiter ein.

Mit Herz, Leib und Seele.

...Von traditionellen Gerichten heimischer Art,

bis zum leckeren Filetsteak köstlich zart.

Von Spezialitäten der Saison werden Sie verwöhnt,
ein frisches Bitburger vom Fass den Genuss verschönt...

Ihre Familie

Louis Müller

Suppen

Kräftige Brühe vom Rinder Tafelspitz / reichlich Einlage

4,50 €

Herzhafte Gulaschsuppe nach ungarischer Art / Haus-Baguette

4,50 €

Raffiniertes Lauch-Curry-Süppchen / Streifen vom Räucherlachs / Haus-Baguette

5,50 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Flammkuchen „petit“

– Blutwurst / Zwiebel / Apfelconfit

– Gekräuterter und gebackener Feta / Rosmarin / mediterranes Gemüse

– Pulled Salmon (Räucherlachs) / Meerrettich / Zwiebel

6,20 €

Gebratene Riesengarnelen / Chili / Knoblauch / Olivenöl / Haus-Baguettes

6 Stck. 14,40 €

12 Stck. 21,80 €

Salate

Großer, bunter Salatteller der Saison

5,50 €

Schweizer Wurstsalat / Fleischwurst / Emmentaler / Zwiebelringe / Gewürz-Gurken-Sud

Bauernbrot 8,80 €

Bratkartoffeln 11,00 €

Großer, bunter Salatteller der Saison / Tomate, Mozzarella / Rucola - Pesto /

gegrillte Streifen von der EIFEL Bauernhof Pute

12,50 €

Großer, bunter Salatteller der Saison / Tomate, Mozzarella / Rucola - Pesto /

gegrillte Garnele & Zanderfilet

15,90 €

Großer, bunter Salatteller der Saison / Tomate, Mozzarella / Rucola – Pesto /

220 gr. Rumpsteak nach Ihren Wünschen gegrillt

18,80 €

Regionale Klassiker

Original Eifeler Knochenschinken / Bauernbrot / zwei Spiegeleier / reichlich Garnitur

9,50 €

Louis Schlachtteller mit Saftschinken / Mettwurst / Bratwurst / Blutwurst /

Eifeler Kappestertisch (Sauerkraut & Kartoffelpüree)

11,80 €

Geschmortes Bäckchen vom Bauernhofrind in kräftiger Burgundersoße /

Eifeler Döppekuchen (Kartoffelkuchen) / frisches Marktgemüse der Saison

13,80 €

Zartes Edel-Ragout vom deutschen Hirschfleisch / Preiselbeerbirne / Serviettenknödeln

13,80 €

Gebratene Kalbsleber an Rotweinschalotten / Birnenkonfit /Kartoffel-Stampf

13,80 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen einen gemischten Beilagensalat, 3,- €

Schnitzel

Schnitzel vom EIFEL Schwein, „Wiener Art“ / Pommes Frites

9,50 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein / frische Champignons á la creme / Pommes Frites

11,50 €

Nach Oma Käthi's Art... Schnitzel vom EIFEL Schwein / gebratene Zwiebel & Champignons / krosser Magerspeck /
Bratkartoffeln

12,50 €

„Der Flammkuchen“ ... Schnitzel vom EIFEL Schwein / Creme fraiche / Zwiebelwürfel / Speckstreifen / Bergkäse
überbacken / Eifeler Döppekoche (Kartoffelkuchen)

13,50 €

Original Cordon Bleu vom Kalb /

gefülltes Schnitzel mit gekochtem Schinken und Goudakäse / Zitronengarnitur / Kartoffelkroketten

15,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen einen gemischten Beilagensalat, 3,- €

Fisch & Vegetarisches

Fish & Chips / Seelachsfilet im Backteig / Zitrone / Remouladensoße / Pommes Frites

8,80 €

Gebratenes, frisches Zanderfilet / Rauchvelouté /

Ofengemüse nach mediterraner Art / Kartoffel - Stampf & Röstzwiebel

15,50 €

Vegane Tortelloni / gegrillte Paprika / Babyspinat / geröstete Pinienkerne

9,50 €

Pappardelle (extra breite Bandnudel) / Rucola – Pesto / Ofengemüse nach mediterraner Art /

gehobelter Grana Padano

9,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen einen gemischten Beilagensalat, 3,- €

Von der Grillstation

„LouisBurger“ / Frikadelle vom EIFEL Schwein & EIFEL Rind /

Gouda / Röstzwiebeln / Cornichon - Mayonnaise / Roggenbrötchen / Salatbukett / Pommes Frites

10,80 €

Natur gegrillte Steaks von der EIFEL Bauernhof-Pute /
würzige Gorgonzolasoße / Pappardelle (extra breite Bandnudel)

12,50 €

Mixed Grillteller / 250 g. Steaks vom EIFEL Rind, EIFEL Schwein, EIFEL Bauernhof-Pute /
gebratene Zwiebel & Champignons / Kräuterbutter / Pommes Frites

15,50 €

Steakkarte

250 g. Schwenksteak vom EIFEL Schwein	11,50 €
220 g. Rumpsteak vom EIFEL Rind	18,50 €
350 g. Rumpsteak vom EIFEL Rind	27,50 €
250 g. Filetsteak vom EIFEL Rind	27,50 €

Zu unseren Steaks servieren wir Pommes Frites und hausgemachte Kräuterbutter

weitere Beilagen zu je 3,00 €

Champignons & Röstzwiebeln, Whisky-Pfefferrahmsöße, Speckböhnchen, Ofengemüse nach mediterraner Art

Hierzu empfehlen wir Ihnen einen gemischten Beilagensalat, 3,- €

Für die kleinen Gäste

Hähnchen Knuspermedaillons

oder Grillbratwurst aus der Hausmetzgerei

oder Schnitzel vom Eifel-Schwein „Wiener Art“

mit Pommes Frites rot/weiß

7,00 €

Schnitzel vom Eifel-Schwein oder Medaillons von der Bauernhof-Pute

Champignonrahmsauce / Pommes Frites

8,00 €

Desserts

Tarte Tatin / aufgeschlagene Vanillesauce / cremiges Vanilleeis

5,50 €

original bayerische Vanille-Creme / Rumfrüchte / Himbeerrahmeis / Mandelstreusel

5,50 €

Auswahl an Eisbechern von der Eiskarte