

*Sehr geehrter Gast*

*Tradition und Gastlichkeit werden im Hause  
„Louis Müller“  
seit über 250 Jahren gepflegt.*

*Wir begrüßen Sie in unseren Restaurants:*

- x Louis Müller, Fußgängerzone  
( Eifeler Spezialitäten, Grillgerichte, regional-gehobene Küche )*
- x LouM – Wirtschaft an der Römermauer, gegenüber der Stadthalle  
( klassische Wirtshausküche – modern interpretiert )*
- x Casa L – Tapas \* Lounge \* Nightlife, Fußgängerzone  
( spanische Tapas, Wok, Burger )*

*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 Drei-Generationen-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*

Erstmal eine hausgemachte...

*nach altem Hausrezept:*

*Käse-Moselwein-Suppe, würzig-cremig,  
mit Croutons und Streifen vom norwegischen Räucherlachs*

*4,50 €*

*Vorsicht heiß!... und nicht fettig*

*Kraftvolle Rinder-Tafelspitz-Brühe  
mit reichlich Einlage*

*3,80 €*

*Mit richtig viel Einlage*

*Herzhafte Gulaschsuppe mit Fleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln  
nach ungarischer Art*

*4,00 €*

*Auf Anfrage haben wir sicherlich noch ein raffiniertes Tagessüppchen  
für schlappe 2,50 €*

Feinste Leckereien, wenn der Hunger mal nicht so groß ist...

*Das Beste vom EIFEL-Rind*

*Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet  
an Eifeler Döppekoche (Kartoffelkuchen)  
mit gehobeltem Parmesan, Rucculapesto und leicht gepfeffert!*

*11,90 €*

*Garnelen Pfännchen*

*6 gegrillte Riesengarnelen in Chili-Rosmarin-Butter gebraten  
mit Baquette*

*12,00 €*

### **Toast Krüstchen**

*Eine Toastscheibe mit einem Schweineschnitzel und einem Spiegelei belegt an  
kleiner Salatgarnitur*

*8,90 €*

### **Die Vitaminabteilung - knackig frische Salate und vegetarisches**

#### **Trennkostsalat**

*Großer, bunter Salatteller der Saison  
mit einem gegrillten 220 gr. Rumpsteak*

*16,80 €*

#### **Davon kommen Sie ins schwärmen**

*Großer, bunter Salatteller der Saison  
mit Tomaten und Mozzarella, Basilikumpesto und gegrillter Putenbrust*

*10,80 €*

#### **Vegetarisch-mediterran**

*Gourmet Bandnudel in Rucculapesto geschwenkt  
mit gegrilltem Anti-Pasti-Gemüse und gehobeltem Parmesan  
gemischter Salatteller*

*9,80 €*

#### **Vegetarischer Hochgenuss...**

*Vegetarischer Blumenkohlsalat an raffiniertem Currydressing  
an gebackenen Grünkern-Käse-Knusper-Medaillons*

*9,80 €*

Unser Fischangebot,  
lecker und aus garantiert nachhaltiger Fischerei (MSC Zertifiziert)

Das edelste Stück vom Lieblingsfisch...  
Kabeljau Rückenloin unter einer raffinierten Nuss-Kruste  
an feinem Estragon-Schaum  
auf unseren Gourmet Bandnudeln und Mandelbrokkoli  
14,20 €

Wie ganz oben im Norden... Heilbutt-Schollenfilet  
paniert und in guter Butter gebraten  
mit Kräuter-Remoulade an Bratkartoffeln  
und Rahmspinat  
12,50 €

Für unsere kleinen Gäste...

Curry-Bratwurst <sup>(5,10)</sup> mit Pommes Frites  
5,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites  
6,50 €

Kleines Schnitzel mit Champignonrahmsöße und Pommes Frites  
7,50 €

*Zusatzstoffe*

1 Farbstoff	*mit Farbstoff	2 Konservierungsstoffe	*mit Konservierungsstoff, konserviert	
3 chininhaltig	4 koffeinhaltig	5 Antioxidationsmittel	*mit Antioxidationsmitteln	
6 Geschmacksverstärker	*mit z.B. NaCl E621	7 Schwefel	*geschwefelt	
8 Eisen-II-glucomat oder Eisen-II-lactat	*geschwärzt	9 gewachst	10 Phosphorsäure	*mit Phosphat
11 Milcheiweiß in Fleischprodukten	*Milcheiweiß			
12 Süßungsmittel	*mit Süßungsmittel(n)		13 Aspartam	*enthält Phenylalaninquelle
14 mehr als 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomat, Mallit, Lactit, Xylit			15 mit Taurin	

Kennzeichnung auf Speisen- und Getränkekarten gemäß Zusatzstoff- und Zulassungsverordnung ( ZzulVO9 vom 29.11.1998)

Alle Preise inkl. MwSt. & Service

*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.*

*Vom heißen Grill. Nach Ihren Wünschen zubereitet...  
Gegrilltes 220 Gr. Rumpsteak vom EIFEL-Rind  
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter  
Pommes Frites und bunter Salatteller  
17,80 €*

*So lieben es die Italiener... und wir auch!  
300 Gr. Rumpsteak vom EIFEL-Rind in Knoblauchpesto gegrillt,  
mit frittierten Zwiebelringen  
Rosmarin-Chili-Butter, Anti Pati Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
20,80 €*

*Surf & Turf  
Gegrilltes 180 Gr. Filetsteak vom EIFEL-Rind und 2 gegrillte Riesengarnelen  
mit grünem Pfeffer an süßer Rotweinreduktion,  
mit Pommes Frites und Salatteller  
23,80 €*

### **Original Cordon Bleu vom Kalbsschnitzel**

Saftiges Kalbsschnitzel mit Kochschinken (2,5,10) und Gouda gefüllt, an  
Bratkartoffeln und saisonfrischer Gemüseauswahl

16,50 €

### **Für Kenner**

Gegrillte Putensteaks auf Chili-Parmesan-Nudeln,  
serviert mit 2 gegrillten Riesengarnelen  
und einem gemischtem Salatteller

15,50 €

### **Mixed Grillteller**

Gegrillte Steaks vom EIFEL-Rind, EIFEL-Schwein und Putensteak  
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter  
Pommes Frites und bunter Salatteller

15,80 €

### **à la creme**

Drei gegrillte Filetmedaillons vom EIFEL-Schwein  
mit frischen Champignons „à la creme“, Gemüse der Saison und Butterspätzle

14,80 €

### **Besonders Zart...**

Gekochtes Tafelspitz vom EIFEL-Rind an Meerrettich-Sahne-Soße,  
frischem Gemüse der Saison und Eifeler Döppekoche

14,80 €

### **Deftig**

Schlachtteller „Louis Müller“ (2,5,6,10)

Saftschinken, gegrillter Fleischkäse, Grillbratwurst und grobe Mettwurst  
auf Eifeler Kappesterdisch (Sauerkraut und Püree werden gemischt)

10,80 €

### **Bei uns wieder zu haben!**

Gebackene Kalbsleber

mit Äpfeln und Zwiebeln in Rotwein-Balsamico-Reduktion  
mit Püree und gemischtem Salatteller

13,50 €

### **Mit feinem aus dem Walde...**

Zwei gebratene Schnitzel vom EIFEL-Schwein

mit frischen Champignons in Rahmsoße, Pommes Frites und bunter Salatteller

12,80 €

### **Nach Oma Käthi's Art...**

Zwei gebratene Schnitzel vom EIFEL-Schwein mit gebratenen Zwiebeln,  
Champignons und Magerspeck (2,5,10), Bratkartoffeln und bunter Salatteller

13,50 €

### **Bedateller**

Würziges Schwenksteak vom Eifelschwein mit Kräuterbutter  
und Röstzwiebeln serviert auf Bratkartoffeln und Speckbohnen

12,50 €

# Getränkerte

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola ( 1,4,5,)	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Coca Cola Light ( 1,4,5,15,)	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Fanta ( 1,5,12,)	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Sprite	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Apfelschorle	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Bonaqua Tafelwasser	0,2 l Glas	1,40 €	0,3 l Glas	2,10 €

Gerolsteiner Sprudel, Stille Quelle oder Naturell 0,25 l Fl. 1,90 €

Gerolsteiner Sprudel, Stille Quelle oder Naturell 0,75 l Fl. 4,50 €

Kandi Malzbier 0,33 l Fl. 2,30 €

Bitter Lemon (3,5,) 0,2 l Glas 1,90 €

Tonic Water ( 3, ) 0,2 l Glas 1,90 €

Frau Rauscher Viez (mit Alkohol) 0,2 l Glas 1,50 €

## Kelterei Conrad aus Welschbillig, Eifel

Apfelsaft 0,2 l Glas 2,00 €

Vaihinger Orangensaft 0,2 l Glas 2,50 €

Vaihinger Pfirsich Fruchtsaftgetränk 0,2 l Glas 2,50 €

Vaihinger Tomatensaft 0,2 l Glas 2,50 €

Vaihinger Kirsch Nektar 0,2 l Glas 2,50 €

Vaihinger Johannisbeer Nektar 0,2 l Glas 2,50 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee 1,80 €

Kännchen Kaffee 3,40 €

Cappuccino 2,00 €

Latte Macchiatto double 3,50 €

Espresso 1,80 €

Café Crème 1,80 €

Milchkaffee 2,20 €

Tasse Kakao 2,00 €

Glas Tee, diverse Sorten 1,50 €



### Frisch gezapftes vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,25 l Glas	1,90 €
Bitburger Premium Pils	0,4 l Glas	3,00 €
Bitburger Premium Pils	0,5 l Krug	3,70 €
Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils	0,25 l Glas	1,90 €
Benediktiner Weissbier hell	0,3 l Glas	2,30 €
Benediktiner Weissbier hell	0,5 l Glas	3,70 €

### Flaschenbiere

Bitburger Radler (mit Zitronenlimonade <sup>(s)</sup> )	0,33 l Fl.	2,30 €
Bitburger Cola	0,33 l Fl.	2,30 €
Bitburger Radler 0,0% alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,30 €
Bitburger Apfel 0,0% alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Fl.	2,30 €
Benediktiner Weissbier dunkel	0,50 l Fl.	3,70 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,50 l Fl.	3,70 €

### Aperitifs

Martini weiß oder rot <sup>(1.)</sup>	5 cl Glas	2,20 €
Portwein weiß oder rot	5 cl Glas	2,70 €
Sherry medium, medium dry oder dry	5 cl Glas	2,70 €
Campari <sup>(1.)</sup> pur oder Soda	4 cl Glas	3,20 €
Campari Orange	4 cl Glas	3,80 €
Gin mit Tonic oder Lemon	2 cl	3,50 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,1 l Glas	3,50 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,75 l Fl.	24,50 €

## Spirituosenausahl

Bitburger Hastrunk für den Magen (eigene Herstellung)	2 cl	1,30 €
Eifeler Obstler	2 cl	1,30 €
Eifeler Mirabellen	2 cl	2,30 €
Eifeler Williams Christ	2 cl	2,30 €
Eifeler „Alter Apfel“	2 cl	2,30 €
Eifeler „Viez Likör“	2 cl	2,20 €
Eifeler Schlehenbrand	2 cl	5,30 €
„Eifeler Premium Brand“ Zwetschge	2 cl	2,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Nelches Birne	2 cl	2,70 €
„Eifeler Premium Brand“ Waldhimbeergeist	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Fernet branca	2 cl	2,00 €
Ramazotti	4 cl	3,00 €
Averna	4 cl	3,00 €
Baileys	4cl	3,00 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	2,00 €
Remy Martin Cognac	2 cl	4,00 €
Carlos primeros Brandy	2 cl	4,50 €
Ballantines Whiskey	2 cl	3,50 €
<i>Mixgetränke</i>		
mit Wodka, Gin, Bacadi	2 cl	3,50 €
mit Jack Daniels, Ballantines	2 cl	4,00 €

### Offene Weißweine

#### Manufaktur Kasel

2011er Jupp's Riesling Classic, feinherb	0,2 l Glas	3,40 €
2012er Leo's Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l Glas	3,40 €

2012er Chardonnay, trocken, Q.b.A. Winzer e.G. Pfalz	0,2 l Glas	3,40 €
---	------------	--------

#### Weingut Chr. Schneider-Kranz, Neumagen-Drohn, Mosel

2011er Weißburgunder Q.b.A., trocken	0,2 l Glas	3,60 €
2011er Riesling, Qualitätswein, lieblich	0,2 l Glas	3,40 €

### Offene Roséweine

2013er Dornfelder Rosé lieblich, Qualitätswein, Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,2 l Glas	3,40 €
--	------------	--------

2011er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Q.b.A., Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,2 l Glas	3,40 €
--	------------	--------

### Offene Rotweine

2012er Dornfelder Q.b.A, Weinhaus Flick, Rheinhessen lieblich, halbtrocken oder trocken	0,2 l Glas	3,40 €
--	------------	--------

2012er Ahrweiler Klosterberg, halbtrocken, Q.b.A., Winzerverein Ahrweiler, Ahr	0,2 l Glas	3,60 €
---	------------	--------

2011er Spätburgunder, Q.b.A., trocken, Barrique gereift Weingut Schneider-Kranz, Neumagen-Dhron	0,2 l Glas	4,00 €
--	------------	--------

## Flaschenweine

### Weißweine

*Viña Sol, Penedés DO, trocken, Spanien* 0,75 ltr. 16,80 €

*(fruchtige Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, elegante Säure)*

*Pinot Grigio, Veneto IGT, trocken, Italien* 0,75 ltr. 15,00 €

*(typisch feiner, harmonischer Pinot Grigio)*

*Chardonnay, Copper Ridge, trocken, Kalifornien* 0,75 ltr. 18,50 €

*(zugänglich-saftiges Geschmackserlebnis mit Duft nach frischer Ananas)*

### Rosé

*Pinkfein, Rotling, halbtrocken, Deutschland* 0,75 ltr. 18,50 €

*(Pink im Glas! Himbeertörtchen, Rote Johannisbeere, Minze, mit feiner Süße)*

### Rotweine

*El Somo Selection, Rioja DOC, trocken, Spanien* 0,75 ltr. 16,80 €

*(Komplexes Duftspiel aus Pflaume, Schokolade und Kräutern)*

*Chianti DOCG, San Lorenzo, trocken Italien* 0,75 ltr. 16,80 €

*(Reintöniger Chianti mit typischer Kirschfrucht, delikater Würze und ausgeprägter Säure)*

*Côte du Rhône Village AOC, trocken Südfrankreich* 0,75 ltr. 22,80 €

*(Gefälliger Rhône-Wein mit sanften Gerbstoffen und saftigem Fruchtkörper)*

*Zinfandel, Dancing Bull, trocken Kalifornien* 0,75 ltr. 22,80 €

*(Mit üppiger Beerenfrucht und reizvollen Lakritznoten, süße Gerbstoffe und extraktreiches Finale)*