

Sehr geehrter Gast

Tradition und Gastlichkeit werden im Hause „Louis Müller“ in der 8. Generation, seit 1780, gepflegt.

Wir begrüßen Sie in unseren Restaurants:

x Louis Müller, Fußgängerzone

(Eifeler Spezialitäten, Grillgerichte, regional-gehobene Küche)

x LouM – Das Eventlokal an der Römermauer, gegenüber der Stadthalle

(Ihre Lokalität für Familienfeiern / Bierstube bei Gisela / wechselndes Event-Programm)

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, EIFEL-Rind und EIFEL-Pute 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, Vorspeisen & kleine Gerichte

Kräftige Brühe vom Rinder Tafelspitz / reichlich Einlage

(Beef broth with vegetables and egg)

4,50 €

Herzhafte Gulaschsuppe nach ungarischer Art / Haus-Baguette

(Goulash soup Hungarian style / baguette)

4,50 €

Gebratene Riesengarnelen / mediterranes Gemüse / Knoblauch / Olivenöl / Haus-Baguettes

(6 king prawns / Mediterranean vegetables / garlic / olive oil / baguettes)

6 Stck. 14,50 €

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

(salad made of sausage / Emmentaler cheese / onion rings / pickled cucumber)

Bauernbrot (bread) 9,50 €

Bratkartoffeln (fried potatoes) 11,50 €

Toast Krüstchen / gebratenes Schnitzel vom EIFEL Schwein auf Toast / Spiegelei / bunte Salate

(Toast crumbs / fried Schnitzel from EIFEL pig on toast / fried egg / colorful salads)

10,00 €

Hähnchen Knuspermedaillons oder Grillbratwurst aus der Hausmetzgerei oder Schnitzel vom EIFEL Schwein

mit Pommes Frites rot/weiß

(Kids Menu: Chicken nuggets or grilled sausages or Schnitzel with french fries)

7,00 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein oder Medaillons von der Bauernhof-Pute

Champignonrahmsauce / Pommes Frites

(Kids Menu: Schnitzel or grilled turkey with mushroom cream sauce and French fries) with french fries)

8,00 €

Salate & Vegetarisches

Ziegenfrischkäse-Ravioli mit Honig und Rosmarin in rotem Pesto à la crème

umlegt mit altdeutschem Gemüse vom Wochenmarkt

(Goat's cream cheese ravioli with honey and rosemary / red pesto à la crème / German vegetables from the weekly market)

12,50 €

In der Brotkrume gebackene Zucchini auf einem cremigen Waldpilz-Risotto

mit getrockneten Tomaten und handgeriebenem Pecorinokäse

(Zucchini baked in breadcrumb / creamy wild mushroom risotto / dried tomatoes and hand-grated pecorino cheese)

11,50 €

Auswahl von bunten Blatt- und verschiedenen Rohkostsalaten, verfeinert mit Kräutercroutons, Eifeler Äpfeln und Kirschtomaten. Wahlweise mit Birnen-Balsam-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing.

7,50 €

...serviert mit Mini-Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Pesto

(Large and colorful salad plate with tomato, mozzarella / arugula- pesto)

10,00 €

...serviert mit gegrillten Streifen von der Eifel Bauernhof Pute

(Large and colorful salad plate with grilled strips of EIFEL turkey)

13,00 €

... serviert mit gegrilltem Zanderfilet und Riesengarnelen

(Large and colorful salad plate with / king prawns & pike-perch fillet)

16,50 €

... serviert mit gegrilltem 220 g Rumpsteak und Kräuterbutter

(Large and colorful salad plate with / grilled rumpsteak / herbs butter)

18,50 €

Von der Grillstation

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

Zu unseren Steaks servieren wir Pommes Frites und // gebratene Zwiebeln, Champignons und hausgemachte
Kräuterbutter // oder // Rotweinschalotten mit grünen Pfefferkörnern //

(All steaks we serve with French fries and // fried onions, mushrooms, homemade herb butter // or // red wine shallots with green peppercorns)

weitere Beilagen zu je 3,00 €

Speckböhnchen / Ofengemüse nach mediterraner Art / Beilagensalat

(additional supplements to € 3.00 each)

Beans with bacon / roasted vegetables Mediterranean style / side salad)

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

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

("Louis Burger" / Meatball of EIFEL pork & EIFEL beef / Gouda / Roasted onions / Cornichon - mayonnaise / salad bouquet / French fries)

11,50 €

Mixed Grillteller / Steaks vom EIFEL Rind, EIFEL Schwein, EIFEL Bauernhof-Pute /

gebratene Zwiebel & Champignons / Kräuterbutter / Pommes Frites

(Mixed grill plate / Steaks of EIFEL beef, EIFEL pork, EIFEL turkey / fried onion & mushrooms / herb butter / French fries)

15,50 €

Regionale Klassiker & Schnitzel

Louis Schlachtteller mit Saftschinken / Mettwurst / Bratwurst / Fleischkäse /

Eifeler Kappestertisch (Sauerkraut & Kartoffelpüree)

(Louis slaughter plate with cooked ham / different kind of sausages / meat loaf / sauerkraut and mashed potatoes)

11,50 €

Geschmortes Bäckchen vom Bauernhofrind in kräftiger Burgundersoße /

Eifeler Döppekuchen (Kartoffelkuchen) / frisches Marktgemüse der Saison

(Braised cheek of beef in red wine sauce / Eifeler Döppekuchen (potato cake) / vegetables of the season)

14,00 €

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

(Wiener schnitzel from EIFEL pork with fresh mushrooms in cream and French fries)

11,50 €

Nach Oma Käthi's Art... Schnitzel vom EIFEL Schwein /

gebratene Zwiebel & Champignons / krosser Magerspeck / Bratkartoffeln

(Like grandma Käthy did... Wiener schnitzel from EIFEL pork with fried onions, mushrooms, bacon and fried potatoes)

12,50 €

Original Cordon Bleu vom Kalb /

gefülltes Schnitzel mit gekochtem Schinken und Goudakäse / Zitronengarnitur / Kartoffelkroketten

(Cordon Bleu made of veal / schnitzel, stuffed with cooked ham and gouda cheese / lemon garnish / potato croquettes)

15,50 €

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

(For these dishes we recommend a mixed side salad, 3,- €)

Aus Fluss & Meer

Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Kräuter-Parmesankruste /

cremigies Risotto mit Mascarpone / junger Blattspinat

(Fried salmon trout fillet under the herb parmesan crust / creamy risotto with mascarpone / young spinach leaves)

15,00 €

In Olivenöl gebratenes Filet vom Zander / krosser Speck und dänisches Rauchsatz /

auf dicken Bohnen à la crème / Rosmarin-Kartoffeln.

(Fillet of pikeperch fried in olive oil / crispy bacon and Danish smoked salt / on broad beans à la crème / rosemary potatoes.)

15,00 €

8 Stück gegrillte Riesengarnelen / Knoblauch, Limette, Kräuter und Pernod /

serviert mit einem Süßkartoffel-Gnocchi-Gemüseragout

(8 pieces of grilled king prawns / garlic, lime, herbs and pernod / served with a sweet potato and gnocchi vegetable ragout)

19,00 €

Desserts

Lauwarmer Schoko Brownie / Weinbergpfirsich Püree / weißes Nougat-Eis

(Lukewarm chocolate brownie / vineyard peach puree / white nougat ice cream)

6,00 €

Hausgemachte Crème Brûlée / Honig-Cranberry Parfait / Nuss-Crumble

(Homemade creme brulee / honey cranberry parfait / nut crumble)

6,00 €

Dessertvariation „Louis Müller“ / feine Auswahl mit dem besten aus unserer Patisserie

(Dessert variation „ Louis Müller " / fine selection with the best from our patisserie)

6,00 €