

Sehr geehrter Gast

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

Wir begrüßen Sie in unseren Restaurants:

Louis Müller, Fußgängerzone

(Eifeler Spezialitäten, Grillgerichte, regional-gehobene Küche)

LouM – Das Steakhaus an der Römermauer, gegenüber der Stadthalle

(Steaks - allerbesten Güte, Bio Fisch und Hähnchenbrust)

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

Großer, bunter Salatteller der Saison

(Large, colorful salad plate)

5,50 €

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

gegrillte Streifen von der EIFEL Bauernhof Pute

(Large and colorful salad plate with tomato, mozzarella / arugula-pesto / grilled strips of EIFEL turkey)

13,00 €

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

gegrillte Garnele & Zanderfilet

(Large and colorful salad plate with tomato, mozzarella / arugula - pesto / king prawns & pike-perch fillet)

16,50 €

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

220 gr. Rumpsteak nach Ihren Wünschen gegrillt

(Large and colorful salad plate with tomato, mozzarella / arugula – pesto / grilled rumpsteak)

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 / 250 g. 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,- €)

Fisch & Vegetarisches

Riesen Fischstäbchen / Seelachs im Backteig / Zitrone / Remouladensoße / Salzkartoffeln

(Big fish fingers / pollock in crispy batter / lemon / remoulade sauce / boiled potatoes)

9,50 €

Pappardelle-Nudeln / Rucola – Pesto / Ofengemüse nach mediterraner Art / gehobelter Grana Padano

(Pappardelle pasta / arugula - pesto / roasted vegetables Mediterranean style / Grana Padano cheese)

10,50 €

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

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

Desserts

Tarte Tatin / aufgeschlagene Vanillesoße / cremiges Vanilleeis

(warm Apple Tarte / whipped vanilla sauce / vanilla ice cream)

5,50 €

Original bayerische Vanille-Creme / Rumfrüchte / Himbeerrahmeis / Mandelstreusel

(original Bavarian vanilla cream / fruits in rum / raspberry-cream / almond crumble)

5,50 €

Auswahl an Eisbechern von der Eiskarte

Getränkekarte

Erfrischungsgetränke

Afri Cola (1,2,4)	0,2 l Glas	2,10 €	0,3 l Glas	3,00 €
Afri Cola ohne Zucker (1,2,4,12)	0,2 l Glas	2,10 €	0,3 l Glas	3,00 €
Bluna Orange (1,2,5)	0,2 l Glas	2,10 €	0,3 l Glas	3,00 €
Bluna Zitrone (2)	0,2 l Glas	2,10 €	0,3 l Glas	3,00 €
Apfelschorle	0,2 l Glas	2,10 €	0,3 l Glas	3,00 €
Rhodus Tafelwasser	0,2 l Glas	1,90 €	0,3 l Glas	2,80 €
Gerolsteiner Sprudel, Stille Quelle oder Naturell			0,25 l Fl.	2,10 €
Gerolsteiner Sprudel, Stille Quelle oder Naturell			0,75 l Fl.	5,00 €
Kandi Malzbier			0,33 l Fl.	2,40 €
Bitter Lemon (3,5)			0,2 l Fl.	2,10 €
Tonic Water (3)			0,2 l Fl.	2,10 €
Frau Rauscher Viez (mit Alkohol)			0,3 l Glas	2,50 €

Kelterei Conrad aus Welschbillig, Eifel

Apfelsaft	0,2 l Glas	2,50 €
Vaihinger Orangensaft	0,2 l Glas	2,50 €
Vaihinger Pfirsich Nektar	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 (4)	2,00 €
Kännchen Kaffee (4)	3,90 €
Cappuccino (4)	2,40 €
Latte Macchiato double (4)	4,00 €
Espresso (4)	2,00 €

Milchkaffee (4)		2,60 €
Tasse Kakao		2,40 €
Glas Tee, diverse Sorten		1,80 €

Frisch gezapftes vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,25 l Glas	2,10 €
Bitburger Premium Pils	0,4 l Glas	3,40 €
Bitburger Premium Pils	0,5 l Krug	4,20 €
Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils	0,25 l Glas	2,10 €
Benediktiner Weissbier hell	0,3 l Glas	2,40 €
Benediktiner Weissbier hell	0,5 l Glas	4,20 €

Flaschenbiere

Bitburger Radler (mit Zitronenlimonade (5))	0,33 l Fl.	2,40 €
Bitburger Radler 0,0% alkoholfrei (5)	0,33 l Fl.	2,40 €
Bitburger Grapefruit 0,0% alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,40 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Fl.	2,40 €
Benediktiner Weissbier dunkel	0,50 l Fl.	4,20 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,40 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,50 l Fl.	4,20 €

Aperitifs

Martini weiß oder rot (1)	4 cl Glas	3,00 €
Portwein weiß oder rot	5 cl Glas	5,00 €
Sherry medium, medium dry oder dry	5 cl Glas	4,00 €
Campari (1) pur oder Soda	4 cl Glas	5,00 €
Campari (1) Orange	4 cl Glas	5,50 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,1 l Glas	4,00 €
Sekt Freixenet „Cordon Negro“	0,75 l Fl.	28,00 €

Spirituosen-Auswahl

Bitburger Haustrunk für den Magen (eigene Herstellung)	2 cl	1,50 €
Eifeler Obstler	2 cl	1,50 €
Eifeler Mirabellen	2 cl	2,50 €
Eifeler Williams Christ	2 cl	2,50 €
Eifeler „Alter Apfel“	2 cl	2,50 €
Eifeler „Viez Likör“	2 cl	2,50 €
Eifeler Schlehenbrand	2 cl	5,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Zwetschge	2 cl	3,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Nel'ches Birne	2 cl	3,50 €
„Eifeler Premium Brand“ Waldhimbeergeist	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Fernet branca	2 cl	2,20 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Baileys	4cl	4,00 €
Malteser Kreuz	2 cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Asbach Uralt Weinbrand	4 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP Cognac	4 cl	8,50 €
Carlos primeros Brandy	4 cl	6,50 €
Ballantines Whiskey	4 cl	6,50 €

Mixgetränke

mit Wodka, Gin, Bacardi	4 cl	5,50 €
mit Jack Daniels, Ballantines	4 cl	6,00 €

Offene Weißweine

Jupp's Riesling Classic, Qualitätswein, feinherb

0,2 l Glas

4,50 €

Manufaktur Kasel / Mosel	1 l Flasche	18,50 €
Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l Glas	4,50 €
Manufaktur Kasel / Mosel	0,75 l Flasche	16,50 €
Chardonnay, Qualitätswein, trocken	0,2 l Glas	4,50 €
Wachtenburg Winzer e.G. / Pfalz	0,75 l Flasche	16,50 €
Weißburgunder, Qualitätswein, trocken	0,2 l Glas	4,80 €
Weingut Chr. Schneider-Kranz, Neumagen-Drohn / Mosel	0,75 l Flasche	17,50 €
Riesling & Rivaner, Qualitätswein, lieblich	0,2 l Glas	4,50 €
Weingut Chr. Schneider-Kranz, Neumagen-Drohn / Mosel	1 l Flasche	18,50 €

Offene Roséweine

Merlot, trocken	0,2 l Glas	4,50 €
Grand Sud / Pays D' OC / Frankreich	1 l Flasche	18,50 €
Portugieser Weißherbst, Qualitätswein, halbtrocken	0,2 l Glas	4,50 €
Weinhaus Flick / Rheinhessen	0,75 l Flasche	16,50 €
Dornfelder Rosé, Qualitätswein, lieblich	0,2 l Glas	4,50 €
Weinhaus Flick / Rheinhessen	0,75 l Flasche	16,50 €

Offene Rotweine

Dornfelder, Qualitätswein, lieblich, halbtrocken oder trocken	0,2 l Glas	4,50 €
Weinhaus Flick / Rheinhessen	0,75 l Flasche	16,50 €
Ahrweiler Klosterberg, Qualitätswein, halbtrocken	0,2 l Glas	5,20 €
Winzerverein Ahrweiler / Ahr	0,75 l Flasche	18,50 €
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Barrique gereift	0,2 l Glas	5,20 €
Weingut Schneider-Kranz, Neumagen-Dhron / Mosel	0,75 l Flasche	18,50 €

El Somo Rioja Cosecha DOC, Tempranillo, trocken	0,2 l Glas	5,20 €
Bodegas Muriel / Rioja / Spanien	0,75 Flasche	18,50 €

Flaschenweine

Weißwein

CANYON ROAD, Chardonnay, trocken	0,75 l Flasche	€ 24,00
Canyon Road Winery / Modesto, CA. / USA		
<i>Der Duft von frischen grünen Äpfeln betört die Sinne, mit cremiger Vanille im Abgang.</i>		

VINA SOL, Parelada, trocken	0,75 l Flasche	€ 19,50
Carrer de Miguel Torres / Catalunya / Spanien		
<i>Am Gaumen sanft und ausgewogen mit feiner Frucht und elegantem Säurespiel, sehr seidig, schlank und geradlinig, mit aromatischem, leicht exotischem Nachhall.</i>		

Roséwein

Pinkfein, Rotling, VDP Gutswein, halbtrocken	0,75 l Flasche	€ 19,50
Weingut Zur Schwane / Franken		
<i>Potpourri aus weißem Pfirsich, Erdbeeren und eingelegten Früchten.</i>		
<i>Fruchtsüßer Geschmack mit saftigem Säureschwung und launiger Länge.</i>		

Rotwein

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC, trocken	0,75 l Flasche	€ 27,50
Weingut Francois Arnaud / Frankreich		
<i>Ein warmtöniger, samtiger Rotwein mit wunderschöner Tiefe und Aromen von edler Schwarzkirsche sowie reifen Brombeeren. Fein, mineralischer Nachhall.</i>		

San Lorenzo, Chianti DOCG, trocken	0,75 l Flasche	€ 25,50
Weingut Melini / Toskana / Italien		
<i>Duftet herrlich fruchtig nach Himbeeren und Brombeeren.</i>		

Vollmundiger und würziger Wein, der von angenehmen Tanninen begleitet wird.

Allergiker-Karte + Verwendete Zusatzstoffe:

„Lieber Gast! Informationen über Zusatzstoffe und Zutaten in unseren Speisen oder Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter / innen. ! (Allergiker – Karte)

Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass wir KEINE Garantie abgeben können, dass bestimmte Produkte FREI von bestimmten Allergenen sind.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (Kreuzkontamination)

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 Speise- und Getränkekarten gemäß Zusatzstoff- und Zulassungsverordnung (ZzulVO9 vom 29.11.1998)