

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*