

Sehr geehrter Gast

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

Wir begrüßen Sie in unseren Restaurants:

× Louis Müller, Fußgängerzone

(Eifeler Spezialitäten, Grillgerichte, regional-gehobene Küche)

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

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

× 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 & kleine Gerichte

kräftige Brühe vom Rinder Tafelspitz

mit reichlich Einlage

(Beef broth with vegetables and egg)

4,50 €

Toast Krüstchen / gebratenes Schnitzel vom EIFEL Schwein auf Toast mit Spiegelei

buntes Salatbukette

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

11,00 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein / Champignonrahmsoße / Pommes Frites

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

9,00 €

Bauernhof-Hähnchenbrust /

Kirschtomaten – Blattspinat / Kartoffeln an hausgemachtem Kräuter Pesto

(Farm Chicken Breast / Cherry tomatoes - spinach leaves / potatoes with homemade herb pesto)

11,00 €

Salate & Vegetarisches

Ziegenfrischkäse-Ravioli an hausgemachtem Garten Kräuter - Pesto

unlegt mit mediterranem Gemüse vom Wochenmarkt

(Goat's cream cheese ravioli / red pesto à la crème / mediterranean vegetables from the weekly market)

12,50

Hausgemachte cremige Eierspätzle

mit würzigem Bergkäse und krossen Röstzwiebeln

(homemade egg-spaetzles with hand-grated mountain cheese and roasted onions)

10,50 €

Auswahl von knackigen Blattsalaten und gesunde, frische Rohkost mit bunter, saisonaler Garnitur.

An hausgemachter Zwiebel-Vinaigrette oder „Altem Balsamico & nativem Olivenöl“ und rustikalem Bauern-

Baguette

...serviert mit gegrillten Streifen von der Bauernhof-Hähnchenbrust

(Large and colorful salad plate with grilled strips of farmers chicken.)

14,50 €

... serviert mit gegrilltem Zanderfilet garniert mit Shrimps

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

18,50 €

... serviert mit gegrilltem 220 g Rumpsteak und Kräuterbutter

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

20,50 €

100% EIFEL FLEISCH

220 g Rumpsteak vom EIFEL Rind	20,50€
320 g Entrecôte vom EIFEL Rind	24,50€
200 g Filetsteak vom EIFEL Rind	26,50€

zu unseren Steaks servieren wir Pommes Frites,

gebratene Zwiebeln, Champignons und hausgemachte Kräuterbutter

(All steaks we serve with french fries, fried onions, mushrooms, homemade herb butter)

weitere Beilagen zu je 4,00 €

Speck-Böhnchen oder heimisches Wintergemüse oder bunter Beilagen Salat

(additional supplements to € 3,00 each Beans with bacon / side salad)

„LouisBurger“ Frikadelle vom EIFEL Schwein & EIFEL Rind

Burger Brötchen / Gouda / Röstzwiebeln / Tomate / Gurken-Mayonnaise / Salatbukett / Pommes Frites

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

13,50 €

„Mixed Grillteller“

270 gr. Steaks vom EIFEL Rind, EIFEL Schwein, Bauernhof-Hähnchenbrust

gebratene Zwiebel & Champignons / Kräuterbutter / Pommes Frites

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

18,50 €

Regionale Klassiker & Schnitzel

Gegrillte Kalbsleber nach „Berliner Art“

Gebratene Zwiebelringe und Apfelspalten / Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Braised veal lever / onions, sliced apples and masched potatoes)

15,50 €

Gekochter Tafelspitz vom EIFEL Rind an Monschauer Senfsoße

heimisches Wintergemüse / gekräuterte Butterkartöffelchen

(boiled beef with monschauer mustard sauce, potatoes, domestic winter vegetables)

16,50 €

Schnitzel vom EIFEL Schwein / frische Champignons in Sahnesoße / Pommes Frites

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

13,50 €

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)

14,50 €

Original Cordon Bleu vom Kalb

gefülltes Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken und Goudakäse / Zitronengarnitur / dicke Pommes Neuf

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

18,50 €

dazu empfehlen wir einen bunten Beilagen Salat zu 4,- €

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

Ausfluss & Meer

Gedünstetes Fjord-Lachsfilet an geschäumter Riesling Rahm

Kirschtomaten – Blattspinat / Kartoffeln an hausgemachtem Kräuter Pesto

(Steamed fjord salmon fillet on foamed Riesling cream / Cherry tomatoes - spinach leaves / pesto - potatoes)

19,50 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander, garniert mit Shrimps in Kräuterbutter

Mediterrane-Gemüsepfanne / dicke Pommes Neuf

(Fillet of pikeperch fried on the skin, garnished with shrimp in herb butter / Mediterranean vegetable pan / thick French fries)

19,50 €

gegrillte Riesengarnelen / Knoblauch, Limette, Chili-Öl / viel mediterranen Gemüsen

und frisches Baguette

(6 or 10 pieces of grilled king prawns / garlic, lime, herbs and vegetable ragout, served with fresh baked bread)

kleine Portion 6 Stück zu 17,50 €

große Portion 10 Stück zu 25,50 €