

LOU

THE FINEST ASIAN KITCHEN & SUSHI BAR

MENÜ

Kartenzahlungen ab 70€



1. **Soup Miso** ^f
Seealgen, Lauchzwiebeln
- Tofu ^f
 - Lachs ^d

4.00
4.50



3. **Soup Coco Chicken** 5.50
Hühnerfleisch, Tom-Yum Paste, Kokosmilch,
Cherry Tomaten, Pilze, Koriander



2. **Soup Sour** ^{d,n}
Tom-Yum Paste, Großgarnelen, Grüne
Muscheln, Lachs, Cherry Tomaten,
Champignons, Lauchzwiebeln, Dill

6.50



4. **Edamame** ^f grüne Baby-Sojabohnen, Meersalz

6.00

5. **Seaweed Salad** ^k Seetangsalat, Sesam, Unagi Sauce

6.00

6. **Exotic Mango Salad** ^{d,e}
frische Mango, Gurke, gemischter Salat, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Cherry
Tomaten, Fischsaucen-Vinaigrette

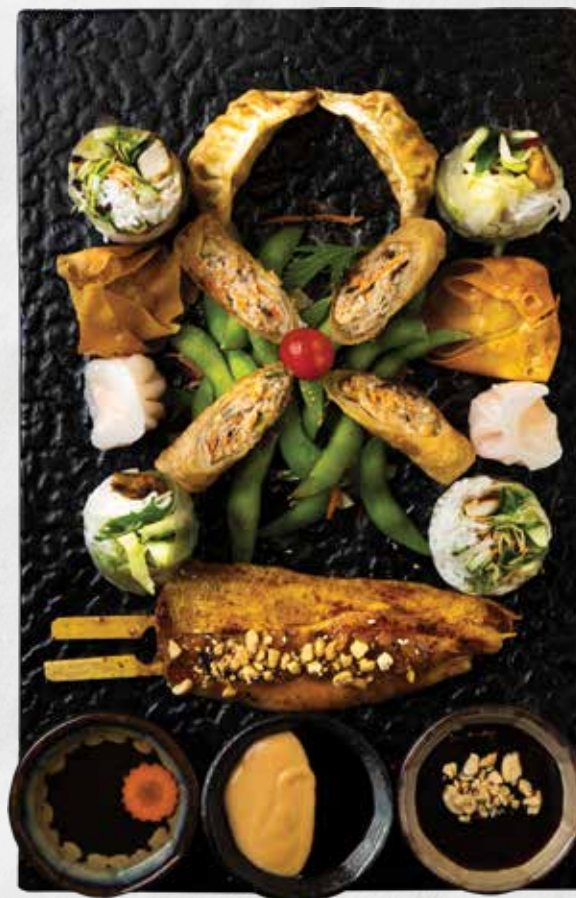
7.00

7. **Mien Salat** ^f
Grossgarnelen, Glasnudeln, Salat, Koriander, Erdnüsse
Limetten-Vinaigrette

8.50

8. **Kimchi Salat** (leicht scharf)
Ananas-Gurken-Kimchi

6.00



18. Lou Plate

ab 2 Personen - pro Person/ 14.00
eine Zusammenstellung unserer
beliebtesten Vorspeise

VORSPEISEN

VORSPESISEN



9. **Summer Rolls** ^e
 Reispapier Rollen, Gurken, gemischte Salat, Reismudeln, Hoisin-Erdnuss Sauce
- Tempura Garnelen ^b 8.00
 - gegrilltes Hähnchen 7.00
 - Tofu ^f 6.00



10. **Spring Rolls** ^d 6.00
 knusprige Reispapierrollen, gehacktes Fleisch, Gemüse, Fischesauce- Vinaigrette



11. **Ebi Fry** ^{a, b, f} 8.00
 Tempura Garnelen, Spicy- Mayo, Unagi Sauce



12. **Gyoza** ^{d, f} 6.50
 Knusprige Teigtaschen, Hühnerfleisch, Gemüse, Spicy- Mayo, Unagi-Sauce



13. **Wan Tan Taro** 6.50
 Knusprige Wan-Tan, Vegetarische Füllung mit Taro



14. **Tempura Tofu** ^f 6.50
 Knuspriger Tofu, Erdnussauce



15. **Har Gow Dumplings** ^{a, b, c, f} 7.00
 Teigtaschen aus Reismehl, gehackte Garnelen, Gemüse, Spicy-Mayo, Unagi Sauce



16. **Chicken Skewer** ^e 7.00
 Hühnerspieße mit Erdnussauce



17. **Grilled Shrimp** ^{b, f} 8.50
 2 Garnelenspieße, Spicy- Mayo, Unagi-Sauce

SALATE ^{e, h}

Knackiger gemischter Salat, Gemischte Nüsse, Beeren, Salat-Dressing

20. **Gegrilltes Hühnerfleisch** / oder Tofu ^f 11.50
 21. **Entenbrust** ^a 13.50
 22. **Gegrillter Lachs** ^d 15.50



26. **Shaking Beef** ^{k,f,h} 16.50

gebratene Rindfleisch Würfeln,
Zuckererbsen, Paprika, Zwiebeln,
schwarzem Pfeffer, pikant
Knoblauch-sauce, Cashewnüsse,
Sesamreis



27. **Tonkin Wok**

Baby Maiskolben, Lotusblüten, Pak
Choi, Gemüse, Pikant- Knoblauch
Sauce, Sesamreis, Salat

- Hühnerfleisch 14.50
- Entenbrust ^a 16.50
- Großgarnelen ^b 16.50
- Tofu ^f 12.50



33. **Mango Curry** ^e

Mango Kokos Curry, Gemüse, Salat,
Erdnüsse, Sesam Reis,...

- Hühnerfleisch 14.50
- Entenbrust ^a 16.50
- Großgarnelen ^b 16.50
- Tofu ^f 12.50

32. **Rice Curry** ^e

Kokoscurry, Gemüse, Salat, Erdnüsse,
Sesamreis,...

- Hühnerfleisch 14.50
- Entenbrust ^a 16.50
- Lachs ^d 17.50
- Großgarnelen ^b 16.50
- Tofu ^f 12.50

HAUPTSPESIEN



31. **Bo Nam Bo** ^{d,e} 16.50

gegrilltes Roastbeef, Zitronengras,
Salat, Koriander, Erdnüsse,
geröstete Zwiebeln, Reisnudeln,
Fischsauce- Vinaigrette



28. **Bun Tron** ^{e,d}

Reisnudeln, Salat, Mango, Koriander,
Erdnüsse, Röstzwiebeln, Fischsauce-
Vinaigrette

- Frühlingsrollen 14.50
- Entenbrust ^a 16.50

29. **Udonyaki** ^{a,f,k}

Gebratene Weizennudeln, Gemüse,
Pilze, geröstete Zwiebeln,
Koriander, Sesam- Teriyaki Sauce

- Hühnerfleisch 14.50
- Entenbrust ^a 16.50
- Lachs ^d 17.50
- Großgarnelen ^b 16.50
- Tofu ^f 12.50



30. **Niyom Thai** ^{e,f}

Gebratener Reisbandnudeln, Sojasprossen,
Erdnüsse, Salat, Tamarinden-sauce

- Hühnerfleisch 14.50
- Entenbrust ^a 16.50
- Großgarnelen ^b 16.50



38. Pho Soup ^f

Reisbandnudeln, Brühe von Suppenhuhn und Rind, Anis, Zimt, Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, wahlweise mit:

- Hühnerfleisch 12.50
- Rindfleisch 12.50
- Tofu ^f 12.50

39. Udon Duck Soup ^{a,f,k}

16.50

Udon Nudelsuppe, Entenbrust, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Sesam





34. **Entrecote 200g** ^f 25.50
Babymais, Karotten, Spargel
(oder Wok-Gemüse der Saison),
Salat, Süßkartoffel-Pommes



35. **Grilled Mix** ^f
Wok-Gemüse, Salat, Knoblauch-
Unagi-Sauce, wahlweise mit Reis
oder Süßkartoffel-Pommes

- Hühnerfleisch 14.50
- Lachs ^d 17.50
- Butterfisch ^d 17.50



36. **Surf and Turf** ^{b,f} 28.50
200g Entrecôte, gegrillte
Großgarnelen, grüne Spargel (oder
Gemüse der Saison), Zuckerschoten,
Shiitake in Soja-Miso-Sauce, Salat,
Süßkartoffel-Pommes

37. **Dorade Royale** 24.50
im Ganzen gegrillt mit
Wok-Gemüse, Lamb Weston
Pommes





KINDER

403. Kids Menu 1	9.50
Chicken Spieße, Pommes, Salat	
404. Kids Menu 2 ^{a,b}	9.50
Tempura Garnelen, Bratreis, Brokkoli	
405. Kids Menu 3 ^a	9.50
Pommes, Chickennuggets	

EXTRA

Portion Reis	3.00
Portion Sushireis	3.00
Reisnudeln	3.00
Süßkartoffel-Pommes	6.00
Pommes Frites	6.00
Extra Soße	1.50
Wasabi / Ingwer	1.50
Zum Mitnehmen	1.00

SUSHI

MAKI VEGGIE 8 Stk.

40. Kappa ^k	Gurke, Sesam	4.50
41. Avocado ^k	Avocado, Sesam	4.50
43. Tamago ^c	gesüßtes Omelett	4.50
44. Kampyou	süß gekochte Kürbis	4.50
45. Takuan	marinierter Rettich	4.50
46. Ninjin ^g	Möhre, Frischkäse	4.50



MAKI FISCH 8 Stk.

50. Sake ^d	Lachs	5.50
51. Tekka ^d	Thunfisch	6.00
52. Ebi fry ^{af,b,k}	Tempura Garnele, Unagi Sauce, Sesam	6.50
53. Surimi ^d	Krebsfleischimitat	4.50
54. Salmonskin ^{d,f,k}	Frittierte Lachshaut, Unagi Sauce, Sesam	4.50
55. Anago ^{d,f,k}	gegrillte Salzwasseraal, Unagi Sauce, Sesam	6.50

2 Stk. **NIGIRI**



60. Sake ^d	Lachs	6.00
61. Avocado	Avocado	5.00
62. Maguro ^d	Thunfisch	6.00
63. Nari ^f	Tofutasche	5.00
64. Mutsu ^d	Weißer Butterfisch	6.50
65. Ikura ^d	Caviar mit Lachs umwickelt	8.00
66. Ebi ^b	Großgarnele	7.00
67. Unagi ^d	gegrillte Seewasseraal, Unagi Sauce, Sesam	7.00
68. Hotategai ⁿ	jap. Jakobmuschel , Kaviar	7.00
85. Tako ⁿ	Oktopus	7.00

8 Stk. **INSIDE OUT ROLLS**



70. California ^{d,g,k}	Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam	11.00
71. Norway ^{d,g,k}	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam	12.00
72. Classic Salmon ^{d,g,k}	Lachs, Rucola, Frischkäse, Sesam	12.00
74. Classic Tuna ^d	Thunfisch, Gurke, Tobiko	12.50
78. My Ebi ^{a,b,g,k}	Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam	13.00
79. Onion ^g	Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse, geröstete Zwiebeln	12.00
80. Hot Spring Onion ^{g,k}	Avocado, frittierte Frühlingszwiebel, Frischkäse, Sesam	12.00
81. Omelette Futomaki ^{f,k,g}	gesüßtes Omelette, marinierter Rettich, süß gekochter Kürbis, Gurke, Frischkäse, Unagisauce, Sesam	12.00

POKE BOWLS

90. **Hot-Tofu-Bowl** ^{f,k} 
 marinierte Tofu, Edamame, Avocado, Seetang, Sesam, Spicy-Mayo, Sushireis
91. **Yuzu-Sake-Bowl** ^{d,f,k}
 marinierter Lachs, Edamame, Avocado, Frühlingszwiebeln, Algenflocken, Sesam, Sushireis
92. **Tuna Bowl** ^{d,k}
 Thunfisch, Avocado, Gurken, Möhren, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sesam, Ponzu, Sushireis
93. **Korean Bowl** ^{d,f,k} (scharf)
 Lachs, Thunfisch, Edamame, Gurke, Möhre, Seetang, Algenflocken, Sesam, Gochujang Sauce, Sushireis

14.50

16.50

16.50

17.00



SASHIMI

- | | | |
|--|--------------------------------------|-------|
| 94. Deluxe ^d 12 Stk. | vom Sushichef ausgewählte Fischarten | 22.00 |
| 95. Sake ^d 6 Stk. | Lachs | 14.00 |
| 96. Maguro ^d 6 Stk. | Thunfisch | 15.00 |



LOU'S CREATIVE ROLLS

- | | |
|---|-------|
| 100. Freestyle | 16.90 |
| Kreation des chefkochs | |
| 101. Flamed Tuna ^{d,g} | 16.90 |
| Surimi, Mango, Frischkäse, ummantelt mit mit flambiertem Thunfisch | |
| 102. Crunchy Tiger ^{a,b,d,f,g} | 16.90 |
| Tempura garnelen, Mango, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Feuerlachs, Mango-mayo, Unagisauce | |
| 103. Ebi Fancy ^{b,d,f,g} | 16.90 |
| gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Großgarnelen und Tobiko, Unagisauce | |
| 104. Rainbow ^{c,d,g} | 16.90 |
| Surimi, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Lachs und Thunfisch, Spicy-mayo | |
| 105. Dragon ^{d,f,k} | 16.90 |
| Salzwasseraal, Gurke, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs und Bonitoflocken, Unagisauce, Sesam | |
| 106. Salmon Fancy ^{a,c,d,g} | 16.90 |
| Tempura Lachs, Gurken, Trüffelbutter, ummantelt mit Avocado und Tobiko, Spicy-mayo | |
| 107. Crispy Salmon ^{d,f,g} | 16.90 |
| Lachs, Lachshaut, Gurke, Frühlingszwiebeln, Frischkäse, ummantelt mit Tobiko, Unagisauce | |
| 108. Beef Truffle ^{a,b,f} | 18.90 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Trüffel, ummantelt mit Roastbeef, Tobiko, Unagisauce | |

HOT BIG ROLLS 6 Stk.

- | | |
|--|-------|
| 200. Hot Veggie Roll <small>c,f,g</small>  | 11.00 |
| Avocado, Lauchzwiebel, Tofu, Japan. Omelett, Frischkäse, Unagisauce, homemade sauce | |
| 201. Hot Tuna Roll <small>d,f,g</small> | 12.50 |
| Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Unagisauce, Homemade Sauce | |
| 202. Hot Salmon Roll <small>d,f,g</small> | 12.50 |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagisauce, Homemade Sauce | |
| 203. Hotategai Hot Roll <small>f,g,n</small> | 13.50 |
| Jakobsmuschel, Tobico, Avocado, Frischkäse, Unagisauce, Homemadesauce | |
| 204. Lou Big Roll <small>d,f,g</small> | 13.50 |
| Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, Avocado, Frischkäse, Unagisauce, Homemade Sauce | |



SUSHI SETS

303.



305.



304.



- | | |
|--|-------|
| 300. Veggie Set ^k  | 16.00 |
| 8 Stk. I.O. Veggie, 2 Stk. Avocado Nigiri,
8 Stk. Maki Kappa | |
| 301. Maki Set ^{d,k} | 14.00 |
| 8 Stk. Sake, 8 Stk. Tuna, 8 Stk. Avocado | |
| 302. Mix Set ^{d,g,k} | 17.50 |
| 8 Stk. California I.O., 8 Stk. Tuna Maki,
8 Stk. Kappa Maki | |
| 303. Salmon Love Set ^d | 24.50 |
| 8 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Lachs Sashimi,
4 Stk. Lachs Nigiri | |
| 304. Crispy Set ^{d,f,g} | 24.50 |
| 8 Stk. Hot Salmon Mini Roll,
2 Stk. Ebi Nigiri, 2 Stk. Lachs Nigiri,
8 Stk. Avocado Maki | |
| 305. Umami Set ^{a,b,d,f,g} | 25.00 |
| 8 Stk. Crunchy Tiger, 2 Stk. Thunfisch Nigiri,
2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri | |
| 306. Set for Two ^{a,b,d,f,g,k} | 50.00 |
| 8 Stk. Freestyle Roll, 8 Stk. Hot Salmon Mini Roll,
8 Stk. Maki Veggie, 8 Stk. Maki Fisch,
2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi, Seetangsalat, Sauce
8 Stk. Hot Avo Miniroll | |
| 307. Set for Three ^{a,b,d,f,g,k} | 60.00 |
| 8 Stk. Freestyle Roll, 8 Stk. Norway Roll, 8 Stk.
Maki Veggie, 8 Stk. Maki Fisch, 3 Stk. Nigiri,
3 Stk. Sashimi, 8 Stk. Hot Tuna Mini Roll, 8 Stk.
Hot Salmon Mini Roll | |

DESSERT

Mochi Eis ^g	japanische Reiskuchen mit Eisfüllung	6.50
Sesambällchen ^k	Teigbällchen mit roter Bohnenpaste	6.50
Matcha Eis ^g		6.50
Schokoküchlein	mit 1 Kugel Eis	7.90
Affogato ^g	Espresso mit Vanilleeis (mit oder ohne 2cl Amaretto)	5.50
Hausgemachte Matcha Panna Cotta ^g	(Nur am Wochenende)	6.50



GETRÄNKE



KALTE GETRÄNKE

Selters Wasser

Classic oder Naturell	0.75L	7.50
-----------------------	-------	------

Tafelwasser

Still oder prickelnd	0.4L	4.00
----------------------	------	------

SOFTDRINKS

Cola, Cola Light ^{1,2,9,11}	0.4L	4.50
Fanta, Sprite, Paulaner Spezi ^{1,2,9,11}	0.4L	4.50
Ginger Ale/ Tonic Water ^{1,2,10, 11}	0.4L	4.50

Fruchtsäfte/Schorlen 100% direktsaft

Guava, Lychee, Maracuja,	0.4L	4.80
Mango, Apfel, Orange, Banane		

Himbeerbrause ¹	0.4L	4.50
----------------------------	------	------



KAFFEE - COFFEE

Cafe Viet ^{9,9}	5.50
--------------------------	------

Vietnamesischer filterkaffee, kondensmilch

Cafe Sua Da ^{9,9}	7.50
----------------------------	------

Vietnamesischer eiskaffee

Espresso ⁹	2.50
-----------------------	------

Cappuchino ⁹	3.20
-------------------------	------

Latte Macchiato ^{9,9}	4.00
--------------------------------	------

Kaffee schwarz ⁹	2.50
-----------------------------	------

Doppelter Espresso ⁹	4.00
---------------------------------	------

Café au lait ⁹	3.00
---------------------------	------

Espresso Macchiato ⁹	3.00
---------------------------------	------

Kakao ⁹	4.00
--------------------	------

Schokokaffee ⁹	4.00
---------------------------	------



TEE - TEA

Grüner Tee	3.00
------------	------

Jasmin Tee	3.00
------------	------

Chrysanthemen Tee	4.50
-------------------	------

Hausgemachter Himbeer Minze Tee	3.50
---------------------------------	------

Weißer Tee, Himbeeren, Minze, Holunder

Hausgemachter Ingwertee	3.50
-------------------------	------

Frischer Ingwer, Limetten, Zuckersirup, Honig

Hausgemachter Zitronengras Tee	3.50
--------------------------------	------

Frisches Zitronengras, Limetten, Minze

Hausgemachter LOU Tee	4.00
-----------------------	------

Zitronengras, Rosenblüten, Süßholz, Zimt, Limetten

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	0.4L
Greentee Limo	6.90
Gurke, Ingwer, Basilikumsamen, Lemon	
Himbeer Holunder Brause	6.90
Zitrone, Hulunderblütensirup	
Lychee Eistee	6.90
Limetten, Grüntee, Wassermelone	
Che Bac Ha	6.90
Limetten, Grüntee, Apfel, Minze	
Chanh Da	6.90
Limetten, brauner Zucker, Soda	
Asia love	6.90
Zitrone, Orangen, Ananas, Minze	
Lychee Mix	6.90
Zuckersirup, Soda	
Maracuja Mix	6.90
Zuckersirup, Soda	
Tonica	6.90
Limetten, brauner Zucker, Minze	
Ginger Limo	6.90
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	
Matcha Ice Tea	6.90
Zitrone, brauner Zucker	



APERITIF

Rosecco on Ice ⁵	7.90
Rosecco, gemischte Beeren	
Royale Spritz ⁵	7.90
Tanqueray Gin, Prosecco, Beeren, Soda	
Purple Gin Tonic ⁵	7.90
Tanqueray Gin, Tonic, Beeren, Zitrone	
Martini Rosso ⁵	6.90
Martini, tonic water, Orange	
Mango Maracuja Spritz ⁵	6.90
Lillet Blanc, Secco, frische Mango, Maracujasirup, Minze	
Aperol Spritz ⁵	6.90
Secco, Orange, Soda Water	
Hugo ⁵	6.90
Holunderblütensirup, Secco, Beeren, Minze Limetten, Soda	



SHAKES

	0.3L	7.50
Cam Xay	Ingwer, Orange, Melone	
Avo Xay ⁹	Avocado, Vollmilch, Kondensmilch	
Xoai Gelee	Kokosmilch, Mango, Kräutergelee	
Himbeer Xoai	Kokosmilch, Himbeer, Mango	
Tao Guava	Apfel, Guava, Zimt	
Dua Xay	Apfel, Ananas, Minze	





FASSBIER - Draft Beer

Paulaner ^{a1}

Pilsner	0.3L	3.90	0.5L	5.00
Hefe-Weißbier hell			0.5L	5.00
Ur-dunkel naturtrüb			0.5L	5.00

Flaschen Bier - Bottled beer ^{a1}

Paulaner Weißbier alkoholfrei	0.5L	5.00
Paulaner Hell alkoholfrei	0.33L	3.90

ASIATISCHE BIER SPEZIALITÄTEN ^{a1} Fl. Btl. 0.33L 4.50

Asian Beer Specialties

Saigon ^{a1}	vietnamesisches Bier, leicht malzig, süßlich
Tiger ^{a1}	Bier aus Singapur, süß malzig, mild, hoprig, bitter
Asahi ^{a1}	japanisches Bier, mild, zart-würzig
Kirin Ichiban ^{a1}	japanisches Bier, mild, leicht bitter, malzig
Singha ^{a1}	thailändisches Bier, lieblich malzig, erfrischend, zart erdig- würzig
Tsingtao ^{a1}	chinesisches Bier, mild, grasige Bitterkeit, nussig-süßlich

BIERMIXED & SAKE

Radler ^{a1} vom Fass	0.3L	3.90	0.5L	5.00
Diesel ^{a1,1,9,11}	0.3L	3.90	0.5L	5.00
Bananenweißen ^{a1} - <i>Banana whites</i>			0.5L	5.00
Sake warm/ kalt <i>Warm cold</i>			10cl	5.00

COCKTAILS / LONG DRINKS

Gin Tonic	7.50
Tanqueray Gin, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarinzweig	
Mango Nep Moi	7.50
Reisschnaps, Orange, Limetten, Zuckersirup, Mangonektar, Minze	
Vin Mojito	6.90
Wodka, Limetten, Zuckersirup, Tonic, Minze	
Hurricane	6.90
Rum, Maracujasirup, Orange, Ananas, Limetten	
Caprinha	6.90
Cachaca, brauner Zucker, Limetten	
Pina Colada ⁹	6.90
Rum, Kokos, Ananas, Sahne	
Long Island Ice Tea	6.90
Wodka, Gin, Triple Sec, Rum, Tequila, Zitronen, Cola	
Sex On The Beach ¹	6.90
Pfirsichlikör, Wodka, Zitronen, Orange, Grenadine	
Tequila Sunrise	6.90
Tequila, Orange, Zitronen, Grenadine	
Mai Tai	6.90
Rum, Apricot Brandy, Zitrusfrüchte, Mandelaroma	
Planter's Punch	6.90
Jamaika Rum, Grenadine, Zitronen, Orange	





SPIRITUOSEN

Glenfiddich 12 Years (Highland Single Malt Scotch) ^{a1}	4cl	8.00
Bowmore 12 Years (Islay Single Malt Scotch) ^{a1}	4cl	8.00
Bushmills 10 Years (Irish Single Malt) ^{a1}	4cl	8.00
Cognac Prunier VSOP (Winzercognac)	4cl	8.00
Vieil Armagnac XO »Maire Duffau« ⁵	4cl	8.00
Fine Ruby Port (Quinta do Noval since 1715) ⁵	4cl	7.50
Williamsbirne - Obstbrand (Kastelburg/Schwarzwald) ⁿ	4cl	6.00
Mirabell - Obstbrand (Kastelburg/Schwarzwald) ⁿ	4cl	6.00
Grappa Bianca »Alexander« (Bottega Spa/Italien) ⁵	4cl	6.50
Rum »Botucal Reserva Exclusiva«	4cl	6.50
Tequila »Sierra« SILVER oder GOLD	4cl	6.50
Hendrick's Gin ⁵	4cl	7.50
Tanqueray No Ten Gin ⁵	4cl	6.00
Wodka »Absolut«	4cl	6.00
Belvedere Vodka	4cl	6.00
Jägermeister	4cl	6.00
Absacker Deutscher Premium Kräuterlikör ⁿ	4cl	6.00
Chartreuse (Gelb) Französischer Kloster-Kräuter ^{5,g}	4cl	6.00
Bailey Irish Cream ^{5,g}	4cl	6.00
Amaretto di Saronno ⁿ	4cl	6.00
Heering Cherry Liqueur (fassgereifter Kirschlikör) ⁿ	4cl	6.00
Passoa (Passionsfrucht-Likör)	4cl	6.00
Sambuca »Molinari«	4cl	6.00
Malteser Aquavit ¹	4cl	6.00
Leipziger Allasch (süßer Kümmellikör) ^a	4cl	6.00

OFFEN WEINE 0,2L ⁵

WEIßWEINE ⁵

Cantina di Custoza (Gardasee/ Ventien/ Italien)

- **Chardonnay** IGP Veronese - trocken 6.90
- **Pinot Grigio** DOC delle Venezie - trocken 6.90

Weingut Johann Geil (Rheinhessen/ Deutschland)

- **Weißer Burgunder »ng.1«** - trocken 6.90
- **Riesling** - trocken 6.90
- **Müller-Thurgau** - halbtrocken 7.50
- **Bacchus** - lieblich 7.50

ROSÉWEINE ⁵

Cantina di Custoza (Gardasee/Ventien/Italien)

- **Bardolino Chiaretto** DOC trocken 6.90

Weingut Nauerth-Gnägy (Pfalz/Deutschland)

- **Portugieser Rosé »ng.1«** trocken 6.90

ROTWEINE ⁵

Cantina di Custoza (Gardasee/ Ventien/ Italien)

- **Bardolino** DOC Garda trocken 6.90

Campos de Luz (Carñena/Spanien)

- **Garnacha Vieja** VV de España trocken 6.90

Casa Santos Lima (Alentejo/Portugal)

- **Cabernet-Touriga-Petit Verdot** trocken 6.90

Weingut Schreiner & Sohn (Pfalz/ Deutschland)

- **Regent** fruchtsüß (wird gekühlt serviert) 6.90

SEKT "Hausmarke" ⁵

Sekthaus Bernard-Massard (Trier/Mosel/Deutschland)

- **Deutscher Sekt Tradition trocken** 0,75L Flasche 24.90
- **Deutscher Sekt Tradition trocken** 0,2L Piccolo 7.50
- **Deutscher Sekt Tradition halbtrocken** 0,75L Piccolo 24.90
- **Deutscher Sekt Tradition halbtrocken** 0,2L Piccolo 7.50
- **Deutscher Rosé Sekt Tradition trocken** 0,75L Flasche 24.90



Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 13 gewachst

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
(a1: Weizen, a2: Buchweizen, a3: Roggen, a4: Gerste, ...)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Cashewkerne...)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unagisoße:

besteht aus Sojasoße, Zucker, Mirin (japanische Reisweinzum Kochen), Sake (japanische Reiswein)

Udonnudeln:

besteht aus Buchweizenmehl (nicht glutenfrei)

Surimi

Garnelen-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt

🌱 veggie

LOU

THE FINEST ASIAN KITCHEN & SUSHI BAR

MENÜ