

LOUIS

BRASSERIE

BAR BITES 12:00 TOT 21:00 UUR

BORREL & GERECHTJES/SMALL BITES

BITTERBALLEN VAN 'HOLTKAMP' MET LIMBURGSE MOSTERD

Bitterballen from 'Holtkamp' with Limburg mustard "

Klein Portie (8 ST.)/ Small portion (8 pcs) **8€**

Groot Portie (12 ST.)/ Big portion (12 pcs) **12€**

LOADED FRIES TRUFFEL MET PARMEZAANSE KAAS & GEBAKKEN UI 9€

Loaded truffle fries, Parmesan cheese & fried onion 9€

LOADED FRIES TRUFFEL & VARKENSWANG 14,50 €

Loaded Truffle fries & Pork Cheek 14.50 €

SWEET POTATO FRIES SRIRACHA & AUBERGINE RAZ EL HANOUT 14,50€

Sweet potato Sriracha fries & Eggplant Raz el Hanout 14.50€

PADDENSTOEL KROKANT & TRUFFELMAYO (6 ST.) 8,50€

Crispy Mushroom & truffle mayo (6 pcs) 8.50€

BLOEMKOOL KROKANT & REMOULADE SAUS (6 ST.) 8,50€

Crispy Cauliflower & remoulade sauce (6 pcs) 8.50€

GRIEKSE KAAS BITTERBAL & TRUFFELMAYO (6 ST.) 8,50€

Greek Cheese Bitterbal & truffle mayo (6 pcs) 8.50€

OLIJVEN & FETAKAAS / OLIVES & FETA CHEESE 7,00€

PLANKEN/PLANKS

DERLON SHARING PLATTER VEGETARISCH 24,00€

Hummus, gegrilde groenten, kaas, olijven, crostini & snacks

Hummus , grilled vegetables, cheese, olives, crostini & snacks

KAAS ASSORTIMENT / CHEESE SELECTION 12,50€

Vruchtenbrood, Chutney, stroop & walnoten

Fruit bread, chutney, syrup & walnuts

DERLON SHARING PLATTER 24,00 €

Coppa di Parma, gedroge worst, kaas, olijven, crostini & snacks

Coppa di Parma, dried sausage, cheese, olives, crostini & snacks

LOUIS

BRASSERIE

LUNCH

12:00 TOT 17:00 UUR

LUNCH SPECIALS

2 KROKETTEN "VAN HOLTkamp" MET BROOD 15,00€

Keuze uit Kaas, Draadjesvlees of Hollandse Garnaal (+4,50€)

2 "Van Holtkamp" Croquettes with Bread

Choice of cheese, slow-cooked beef ragout or Dutch shrimp (+€4.50)

BROODJE CAPRESE GRATINÉ / GRATINATED CAPRESE SANDWICH 14,50€

Pide brood, tomaat, mozzarella, pesto & sla

Pide bread, tomato, mozzarella, pesto & lettuce

BROODJE LAUWWARME KIP / WARM CHICKEN SANDWICH 14,00€

Pide brood, Kip teriyaki, Sriracha mayonaise, komkommer & rode ui

Pide bread, chicken teriyaki, sriracha mayonnaise, cucumber & red onion

BOERENBROOD ZALM / FARMHOUSE BREAD WITH SALMON 16,50€

Gerookte zalm, ei , remoulade saus, rode ui & sla

Smoked salmon, egg, remoulade sauce, red onion & lettuce

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

PORTIE FRITES €5,50

PORTION OF FRIES

PORTIE ZOETE AARDAPPEL FRITES €5,50

PORTION OF SWEET POTATO FRIES

PORTIE SALADE €5,50

PORTION OF SALAD

LOUIS

BRASSERIE

ALL DAY

12:00 TOT 21:00 UUR

VOORGERECHTEN/STARTERS

CARPACCIO KNOLSELDERIJ / CELERY ROOT CARPACCIO 15,50€

Sesam dressing, pijnboompitjes, parmezaan & taggiasche olijven

Sesame dressing, pine nuts, Parmesan & Taggiasca olives

CAESAR SALADE / CAESAR SALAD 15,50€ (ZONDER KIP/WITHOUT CHICKEN 9,50€)

Kip, ei, komkommer, ui, kropsla, parmezaan & ansjovis

Chicken, egg, cucumber, onion, romaine lettuce, Parmesan & anchovies

RODE BIET "STEAK TARTAAR" / BEETROOT "STEAK TARTARE" 15,50€

Feta, mosterdzaad, appel, chorizokruiden emulsie & noten

Feta, mustard seeds, apple, chorizo-spiced emulsion & nuts

SALADE CAPRESE / CAPRESE SALAD 15,50€

Diverse tomaten, mozzarella, Aceto Balsamico 8 jaar, basilicum emulsie &

Arbequina olijfolie

Mixed tomatoes, mozzarella, 8-year aged balsamic vinegar, basil emulsion & Arbequina olive oil

SOEP/SOUP

TOMAAAT – PAPRIKASOEP / TOMATO & BELL PEPPER SOUP 9,00€

Tomaat, paprika & Griekse kruiden / tomato, bell pepper & Greek herbs

SHIITAKESOEP / SHIITAKE SOUP 9,50€

Lente-ui, shiitake & kokosmelk / Spring onion, shiitake & coconut milk

PREI PASTINAAK SOEP / LEEK & PARSNIP SOUP 9,00€

Prei, pastinaak & selderij / Leek, parsnip & celery

LOUIS

BRASSERIE

ALL DAY

12:00 TOT 21:00 UUR

HOOFDGERECHTEN/ MAIN COURSES

HAMBURGER LOUIS VEGETARISCH OF RUNDVLEES ZONDER FRATSEN 22,50 €

BRIOCHE, PASTRAMI, TOMAAT, HAMBURGERSAUS, KROPSLA, AUGURK, GEBAKKEN UI & FRIET

HAMBURGER LOUIS – VEGETARIAN OR NO-NONSENSE BEEF

BRIOCHE, PASTRAMI, TOMATO, BURGER SAUCE, ROMAINE LETTUCE, PICKLE, FRIED ONION & FRIES

GROENE ASPERGE GRATINÉ 24,00€ / ENTRECOTE BELGISCH BLAUW € 31,50€

POMMES ANNA, SEIZOENSGROENTEN & TRUFFELSAUS

GREEN ASPARAGUS GRATIN / BELGIAN BLUE ENTRECÔTE

POMMES ANNA, SEASONAL VEGETABLES & TRUFFLE SAUCE

KONINGS PADDENSTOEL TERIYAKI 24,00€ / KIPPENDIJEN SPIES TERIYAKI 26,50€

AARDAPPELWAFFEL, SEIZOENSGROENTEN & MILDE THAY CURRY SAUS

KING MUSHROOM TERIYAKI / CHICKEN THIGH SKEWER

POTATO WAFFLE, SEASONAL VEGETABLES & SOFT THAY CURRY SAUCE

GEPOFTE BABY AUBERGINE 24,00€ / ZALM 27,50€

FRITUURDE POLENTA, SEIZOENSGROENTEN & RAZ EL HANOUT SAUS

ROASTED BABY EGGPLANT / SALMON

FRIED POLENTA, SEASONAL VEGETABLES & RAS EL HANOUT SAUCE

RAVIOLI SPINAZIE RICOTTA 21,00€

GEPOFTE PAPRIKA, TRUFFEL, PARMEZAAN & RUCOLA

ROASTED BELL PEPPER, TRUFFLE, PARMESAN & ARUGULA

ZOETE VERLEIDING / DESSERTS

DAME BLANCHE 9,00€

VANILLE-IJS, WARME CHOCOLADESAUS & SLAGROOM / VANILLA ICE CREAM, WARM

CHOCOLATE SAUCE & WHIPPED CREAM

ANANAS SOUS VIDE / PINEAPPLE SOUS VIDE 10,00€

ZWEEDSE BROWNIE VAN AMANDEL, KOKOS SORBET / SWEDISH ALMOND BROWNIE

COCONUT SORBET

APFELSTRUDEL / APPLE STRUDEL 9,00€

VANILLES AUS, VANILLE-IJS / VANILLA SAUCE, VANILLA ICE CREAM

KAAS ASSORTIMENT / CHEESE SELECTION 12,50€

VRUCHTENBROOD, CHUTNEY, STROOP, WALNOTEN FRUIT BREAD, CHUTNEY, SYRUP &

WALNUTS

LOUIS

BRASSERIE

DINNER

17:00 TOT 21:00 UUR

KEUZEMENU'S / OPTIONS MENU

STEL UW EIGEN MENU SAMEN UIT BOVENSTAANDE GERECHTEN
CREATE YOUR OWN MENU FROM THE DISHES ABOVE.

3-GANGENMENU/COURSE MENU €49

VOORGERECHT | HOOFDERECHT | NAGARECHT
STARTER | MAIN COURSE | DESSERT

4-GANGENMENU/COURSE MENU €57

VOORGERECHT | SOEP VAN DE CHEF | HOOFDERECHT | NAGARECHT
STARTER | CHEF'S SOUP | MAIN COURSE | DESSERT

WIJNARRANGEMENT / WINEARRANGEMENT

WIJ SERVEREN EEN PASSEND GLAS WIJN BIJ ELKE GANG
WE SERVE A GLASS OF WINE TO ACCOMPANY EACH COURSE.

3-GANGENMENU/COURSE MENU €24

4-GANGENMENU/COURSE MENU €31

HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENS?

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?

**LAAT HET ONS ALSTUBLIEFT WETEN, ONZE CHEF ADVISERT U GRAAG
OVER DE MOGELIJKHEDEN**

PLEASE LET US KNOW, OUR CHEF WILL BE HAPPY TO ADVISE YOU
ON THE POSSIBILITIES.