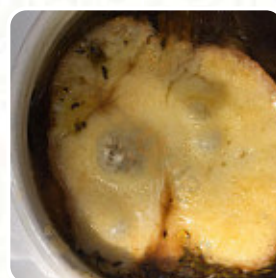


Restaurant Louis Laurent Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Giesebrechtstrasse 16, 10623 Berlin, Germany

+493022432529,+33186995715 - <https://www.louis-laurent.de/>



Eine **umfangreiche [Speisekarte](#)** von Restaurant Louis Laurent aus Berlin über alle **213** Menüs und Getränke findest Du hier auf der Speisekarte. Die französische Lebensart war schon immer für gutes Essen und gute Weine bekannt. Im Restaurant Louis Laurent im Herzen von Berlin können Sie dieses besondere Lebensgefühl erleben. Genießen Sie verschiedene herzhaftes Köstlichkeiten der französischen Küche, erlesene Weine und unsere einzigartig herzliche Gastfreundschaft. A bientôt im Restaurant Louis Laurent!.

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



Hauptgerichte

RINDFLEISCH BOURGUIGNON

Getränke

GETRÄNKE

Vorspeisen & Salate

POMMES FRITES

Vegetarische Gerichte

RATATOUILLE

Vorspeise

TATAR

Spirituosen

JACK DANIELS

Bier

HEINEKEN

Warme Gerichte

ENTENCONFIT

Omeletts

SPECK UND ZWIEBELN

Cheese

ASSIETTE DE FROMAGE AVEC 4
SORTES AU LAIT CRU, BEURRE ET
MOUTARDE DE FIGUES

Aus Der Daniel Moser
Kaffeebar –

Kaffeehaustradition Seit 1685

CAFÉ CREME

Warme Getränke

CAFÉ AU LAIT

Saucen Ralt

BARBECUESAUCE

Heiße Getränke

FRISCHER PFEFFERMINZTEE ODER
GLAS INGWERTEE

Whisky

CHIVAS REGAL

Wasser

PERRIER

Aperitifs

SUZE

Weine

RUINART ROSÉ

Rose

SANCERRE ROSÉ AOP „L' ETOURNEAU“
DOMAINE FOUASSIER

Alkoholfrei

FANTA, SPEZI, SPRITE

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



Digestif

RICARD

Provence Rose

CÔTES DE PROVENCES AOP „VIEILLES VIGNES“ CHÂTEAU DU CENGLE

BOISSONS

TEE

Legumes

PÜREE DE POMMES DE TERRE

Loire

BOURGEUIL AOP „VIVÉE PRESTIGE“
DOMAINE DE LA NOIRAIE

Beaujolais

BEAUJOLAIS VILLAGES AOP „NATURE“,
DIDIER DESVIGNES

French

FOIE GRAS

Soupes - Salades

SUPPE A LOIGNON

NOS FRITES ET SAUCES

SAUCE KETCHUP

Sud-Ouest

CAHORS AOP CHÂTEAU HAUT-
MONPLAISIR

Le bevande

PASTIS 51

Les Galettes au sarrasins (blé noir artisanal bio)

LA BERGÈRE

Biere Und Schuss

GREVENSTEINER VOM FASS

Vins Au Verre (25 Cl)

MEDOC AOP CHÂTEAU SIPIAN

Spirituosen / Whiskey

GIN DE FRANCHE

Weiß / Blanc

CÔTES-DU-RHÔNE AOP „CUVÉE
PRÉSTIGE“ DOMAINE ROGER PERRIN

Corse Rosé

AOP CORSE CLOS RÉGINU DOMAINE
MAESTRACCI

Hot Chocolate "Monbana"

HEISSE SCHOKOLADE

Liquor & Digestive

CHARTREUSE VERTE

En Pression 50 cl

PICON

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



Suppen

OMAS

ZWIEBELSUPPE

Pasta

LINGUINE AVEC GAMBAS

LINGUINE AVEC TRUFFES FRÂICHES

Soßen

SAUCE BEARNAISE

SAUCE VINAIGRETTE

Pizza

BISTRO

BAUER

Cocktails

LILLET SPRITZ

PENNEN

Alkoholische Cocktails

CAMPARI-SODA

GIN TONIC

Aperitif - Aperitifs

KIR ROYAL

CYNAR

Longdrinks

WODKA ORANGE COUPERI CUBA

LIBRE

Kaffee

ESPRESSO

CAPPUCCINO

Bordeaux

LALANDE DE POMEROL AOP CHÂTEAU
LA MISSION

SAINT-EMILION GRAND CRU AOP
CHÂTEAU PINDEFLEURS

Languedoc-Roussillon

PAYS D'HÉRAULT IGP „PONT DE
GASSAC“ MAS DE DAUMAS GASSAC

PICPOUL DE PINET AOP CAVE DE
L'ORMARINE

Bourgogne

BOURGOGNE AOP DOMAINE
PIRGNERET FILS

FIXIN „VIEILLES VIGNES“ PREMIER CRU
AOP DOMAINE PIERRE NAIGEON

Fisch

GAMBAS FLAMBÉES AU PERMOD

FILET DE SAUMON POÊLÉ, SAUCE
VIERGE

Bier / Nos Bières

MAISEL'S HEFEWEISSBIER

MAISEL'S HEFEWEISSBIER
ALKOHOLFREI

Weine Im Glas / Nos Vins Au Verre

CÔTES DU RHÔN

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



MERLOT PAYS D'OC IGP CAVE DE
L'ORMARINE

Vegetarisch

DAUPHINOIS-GRATIN

GRÜNE BOHNEN

BLUMENKOHL

Erfrischungsgetränke

ORANGINA

SAFT

ORANGENSAFT

Flammkuchen

LA CLASSIQUE

LA CLASSIQUE AU FROMAGE

LA SAUMENIÈRE

Crémant & Champagne

CHAMPAGNE BONNAIRE CHAMPAGNE
BRUT AOP „TRADITION“

JEAN VESSELLE „OEIL-DE-PERDIX“
CHAMPAGNE BRUT AOP

DOM PÈRIGNON CHAMPAGNE BRUT
AOP

Restaurant Kategorie

NACHTISCH

FRANZÖSISCH

ITALIENISCH

Beilagen

GRÜNE BOHNEN

POMMES FRITES

GERÖSTETE KARTOFFELN

HÜLSENFRÜCHTE DES TAGES

Egg Dishes

NATUR UND FRISCHEN KRÄUTERN

TOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

SPECK, ZWIEBEL UND KÄSE

RÄUCHERLACHS UND FRISCHEM
SPINAT

Frühstück

PARISER

KLEINES BOOT

GOUMET

LOUIS LAURENT

Côtes-Du-Rhône

VENTOUX AOP „EPICURE“, CHÂTEAU
VALCOMBE

CROZES-HERMITAGE DOMAINE LES
HAUTS DE MERCUROL

GIGONDAS AOP „VIEILLES VIGNES“,
DOMAINE DU GRAND MONTMIRAIL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE
ROGER PERRIN

Salate

NIÇOISE-SALAT

SALADE LA BERGÈRE

SALADE AVEC GAMBAS FLAMBÉES AU
PASTIS

PETITE SALADE COMPOSÉE SAISONALE

GROSSE SALADE COMPOSÉE
SAISONALE

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



Beilage

ÉPINARDS FRAIS POÊLES
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFE
POMMES ALUMETTE
POMMES FRITES À LA TRUFFE
PORTION DE BEURRE MÂITRE D'HÔTEL

Fleisch

SPARE RIBS DE VEAU
CÔTES D'AGNEAU
ENTRECÔTE PRIME BEEF (250G) AVEC BEURRE MÂITRE D'HÔTEL FAIT MAISON
FILET DE BOEUF (200G)
CHÂTEAUBRIAND (500G)

Kalte Und Warme Vorpeisen

HUITRES FINE DE CLAIRE 3 PIÈCES
HUITRES FINE DE CLAIRE 6 PIÈCES
CREVETTES ROSE DÉCORTIQUÉES
SAUMON FUMÉ, RAIFORT RÂPÉ ET GALETTE DE POMMES DE TERRE FACON GRAND-MÈRE
STEAK TARTARE CLASSIQUE

Vorspeisen

GEBRATENE GARNELEN
TOMATENCREMESUPPE
TATAR
FISCHSUPPE
6 BURGUNDERSCHNECKEN
FOIE-GRAS-TERRINE

Saucen

SAUCE AUX TRUFFES AU PORTO
SAUCE AU ROQUEFORT
SAUCE AU POIVRE ET AU COGNAC
SAUCE MOUTARDE POMMERY
SAUCE ESTRAGON
SOSSE MAYONNAISE

Alkoholische Getränke

HUGO
CAMPARI
CAMPARI-ORANGE
ABSOLUTER WODKA
BITBURGER ALKOHOLFREI
RADLER
WHISKY-COLA

Business Lunch / Notre Carte Du Jour

GREEN SHELL GRATINÉES AU BEURRE D'ANCHOIS
SALADE DE CONCOMBRES ET DE TOMATES AUX OIGNONS
FILET DE ROUGET BARBET SUR LIE DE POIREAUX ÉCRÉMÉ AVEC POMMES DE TERRE LA RATTE
STEAK FRITES AVEC PETITE SALADE SAISONAL
MERGEZ GRILLÉES SUR RATATOUILLE ET COUSCOUS
FRAISES A LA CRÈME DE PISTASCHE FAITE MAISON
SALADE DE FRUITS FAITE MAISON

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



Karte Der Saison

BISQUE DE LANGOUSTINES

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES
POÊLÉES AU THYM SUR MOUSSELINE
DE CELLERI

SALADE FRISÉE AU ROQUEFORT AVEC
NOIX ET POMMES

NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS
LÉGUMES

MEDAILLONS DE LOTTE SUR POIVRONS
ET OLIVES NOIRES, AVEC PIGNONS DE
PIN ET RIZ PILAW

FILET DE SANDRE POÊLÉ AU BEURRE
SUR FONDUE DE CHOUROUTE ET
POMMES ALUMETTES

ONGLET DE BOEUF A L'ÉCHALOTE,
PETITE SALADE, POMMES FRITES

CROTTIN DE CHAVIGNOL CHAUD AVEC
SALSA DE MANGUE

Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert



FLEISCH

FISCH

SUPPE

DESSERTS

HUHN

PASTA

MIESMUSCHELN

SALAT

Alkoholfreie Getränke



BITTERE ZITRONE

GINGER ALE

TONIC WATER

LATTE MACCHIATO

WASSER

L'EAU SANS SOUCI NATUREL

L'EAU SANS SOUCI CLASSIC

COCA COLA REGULAR ZERO

FRUCHTSAFT ODER SAFTSCHORLE
APFEL, ORANGE, RHABARBER

Nachspeise



ASSIETTE DE DESSERTS
SURPRISE AVEC GLACES
POUR 2 PERSONNES

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE
AU GRAND MARNIER AVEC
GLACE VANILLE

TARTE TATIN FAITE MAISON AVEC
CRÈME FRÂICHE ET BAIES DIVERSES

MOELLEUX AU CHOCOLAT AVEC FON-
DANT ET DIVERSES BAIES SAUVAGES

MOUSSE AU CHOCOLAT ET DIVERSES
BAIES SAUVAGES A

CRÈME BRÛLÉE ET BAIES

COLONNEL, CITRON SORBET, VODKA ET
DIVERSES BAIES SAUVAGES

NAPOLÉON, CITRON SORBET, CRÉMANT
BLANC AVEC DIVERSES BAIES
SAUVAGE

SCHOKOLADENMOUSSE

Aperitif

CHAMPAGNE BRUT AOP BONNAIRE
„TRADITION“

CRÉMANT DU JURA AOP BLANC ROLET
PÈRE FILS

CRÉMANT DU JURA AOP ROSÈ ROLET
PÈRE FILS

APEROL SPRITZ LOUIS LAURENT

LELLET

Restaurant Louis Laurent Speisekarte



NOILY PRAT

MUSCA BEAUMES DE VENISE

VIEUX PINEAU DES CHARENTES AOP
CHÂTEAU MONTIFAUD

BANYULS AOP DOMAINE DE LA TOUR
VIEILLE

VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE
DISTILLERIE LA SALAMANDRE

BÉNÉDECTINE CRÈME DE CALVADOS

VIEUX MARC DE BOURGOGNE

AOP TRÉNEL FILS

Magenbitter / Digestif Rot / Rouge

CALVADOS VS DOMAINE DE LA
VECTIÈRE

CALVADOS HORS D'ÂGE DOMAINE DE
GONNERVILLE

CALVADOS HORS D'ÂGE

COGNAC VSOP CHÂTEAU MONTIFAUD

COGNAC XO CHÂTEAU MONTIFAUD

ARMAGNAC VSOP CHÂTEAU DU
TARIQUET

ARMAGNAC XO CHÂTEAU DU TARIQUET

Verwendete Zutaten



PARMESAN

BOHNEN

KARTOFFELN

ZWIEBEL

TOMATEN

GURKE

ENTE

TOMATE

GEMÜSE

GARNELE

OLIVEN

SCHOKOLADE

Restaurant Louis Laurent

Giesebrechtstrasse 16, 10623
Berlin, Germany

Öffnungszeiten:

Montag 12:00 -23:00
Dienstag 12:00 -23:00
Mittwoch 12:00 -23:00
Donnerstag 12:00 -23:00
Freitag 12:00 -23:00
Samstag 14:00 -23:00
Sonntag 14:00 -23:00

Gemacht mit Speisekarte

