Luis Dias - Das Restaurant

Wilhelmstraße 35A, 50996 koeln
+49 221 9352323

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Baby Calamari 25,50 €
Baby-Paprika | Salat | Calamari-Ringe

Thunfisch Sashimi 25,50 €
Pfirsischrose | Tomaten | Pfirsisch-Gazpacho

Caesar Salad – Fine Dining Style 26,00 €
Wachteleier | Wachtelbrust

Oktopus 26,00 €
Mangosalat | Orangen-Vinaigrette | Cashews | rote Zwiebel

Steak Tatar 25,50 €
würzige Shiitake | Brioche | Gyoza

Jakobsmuscheln 26,00 €
Gorgonzola-Mousse | Birnenmarmelade

ZWISCHENGERICHT

Pappardelle 24,00 €
Enten-Ragout | Chorizo

Tagliolini 33,00 €
Schwarzer Trüffel | Parmesan

Risotto 26,00 €
Parmesan | Blaubeeren

Agnolotti 26,00 €
Rote Bete | Scampi

Bouillabaisse 26,00 €
Edelfisch | Röstbrot

HAUPTGANG VEGETARISCH

Paccari VEGETARISCH **22,00 €**
Burrata | Scampi | verfeinert mit Bio Tomaten

FOOD FINISHER

Tagliolini **31,00 €**
Schwarzer Trüffel | Parmesan | verfeinert mit Bio Antipasti

Bouillabaisse **25,00 €**
Edelfisch | Röstbrot | verfeinert mit Bio Fisch & Scampi

Risotto **26,00 €**
Edelfisch | Röstbrot | verfeinert mit Bio Fisch & Scampi

HAUPTGANG FISCH

Wildlachs **39,00 €**
Lauchgemüse | Zitronengel | warme Linsen | Fenchel

Kabeljau **42,00 €**
Sellerietagliatelle | Remoulade | Salat

Loup de Mer **42,00 €**
Sojabohnen | Edamame | Kaiserschoten

HAUPTGANG FLEISCH

Rinderbäckchen **36,00 €**
Selleriepüree | Blumenkohl

Rinderfilet **48,00 €**
Pfifferlinge | Stampfkartoffeln | Jus

Iberico **39,00 €**
Petersilienwurzel | Pommes

DESSERT

Sorbet **4,00 €**

MENÜ

3-Gang-Überraschungsmenü **82,00 €**
Menüs inklusive Dessert.

4-Gang-Überraschungsmenü **96,00 €**
Menüs inklusive Dessert.

5-Gang-Überraschungsmenü **109,00 €**
Menüs inklusive Dessert.

3-Gang-Mittagsmenü **29,00 €**
Unser täglich wechselndes Mittagsmenü von Dienstag bis Freitag, 12:30 - 14:00 Uhr, im Luis Dias Restaurant in Köln

WEIHNACHTSMENÜ

Weihnachtsmenü (4-Gang) **110,00 €**
Schwarzfederhuhn | Velouté | Avocado | Schwarzer Trüffel | Sakura | Jakobsmuschel-Carpaccio | Thunfisch-Tartar | Zitrone | Limette | Vinaigrette | Filet vom bretonischen Steinbutt | Schwarzwurzeln im Rohr | Kartoffeln Comté | Schokolade | Karamell | Beeren | Mango- Passionsfrucht- Eis

SILVESTERMENÜ

Silvestermenü (6-Gang) **200,00 €**
Tatar vom holländischen Hamachi | Macadamia | Pfefferkompott | Chilifäden | Bretonisches Jakobsmuschel-Carpaccio | Thunfischtatar | Soja-Vinaigrette | Gebackenes Bio-Ei | Spinat | Trüffel | Grüner Apfel Sorbet | Luis Dias Gin | Rehrücken | Sellerie | Waldpilze | Schokolade | Banane | Miso | Karamell | Kaffee