

WIR LIEBEN PIZZA, GENUSS UND GUTE GESELLSCHAFT!

Warum wir den Namen LUISE behalten?

Unser Restaurant liegt an der Luisenpromenade in Köpenick – einem Ort, der seit jeher für Begegnung, Spaziergänge, Genuss und Verweilen am Wasser steht. Der Name LUISE ist Teil dieser Geschichte.

Mit unserem neuen Restaurantkonzept beginnen wir ein neues Kapitel – mediterrane Küche, modernes Handwerk, neue Energie. Doch wir glauben: Ein Neuanfang wird stärker, wenn er seine Wurzeln kennt. Deshalb behalten wir den Namen LUISE. Aus Respekt vor dem Ort. Aus Verbundenheit mit Köpenick.

LUISE bleibt. Aber sie isst jetzt mediterran.

KÜRBISCREMESUPPE ^{3,1,8}

*Cremige Suppe aus Hokaido Kürbis mit Muskatnuss verfeinert mit
Kruttons und geröstete Kürbiskerne*
8,50

KÜRBISSALAT ^{3,7}

*Buntsalat mit Geröstete Kürbis, Cannellini Bohnen, Gorgonzola und
Walnüssen mit Zitronen-Orange Vinaigrette*
17,50

PIZZA MIT KÜRBIS ^{1,3}

— *Pizza mit Kürbiscreme, Gorgonzola und Tiroler Speck*
18,50

KÜRBISGNOCCHI ^{1,3}

— *Gnocchi gefüll mit Kürbis in Salbei-Butter mit gebratenem Tiroler
Speck* 16,50

TORTELLACCI CONZUCCA ^{1,3,7}

*Mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen Gefüllte Nudeln in
Mascarponesoße mit Walnüssen*
19,50

KALBSBÄCKCHEN ^{1,8,3,7}

— *Kalbsbäckchen auf Kartoffelpüree mit Kürbiscreme und Spinat*
29,50

WOLFSBARSCHFILET MIT GARNELEN ^{1,4,5}

*Gebratenes Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Kürbiscreme und
Kartoffelpüree*
33,50

FLAMBIERTE FEIGE MIT VANILLEEIS ^{3,}

8,50

WOCHENKARTE

MINISTRONE ⁸

Hausgemachte
Gemüsesuppe mit
Gemüse der Saison
8,00

TOMATENSUPPE

Täglich frisch zubereitet
7,50

FOCACCIA ^{1,3}

Mit Rosmarin ein Fleck
Tomatensauce, parmigiano
und Olivenöl
9,00

LACHSTARTAR ^{4,9}

Hausgemachter
Lachstartar auf Avocado
Creme (Guackamole Art)
15,90

GEMISCHTER SALAT ^{9, 11}

Saisonale Blattsalate mit feinem
Balsamico-Dressing, dazu bunte Tomaten
und Tropea-Zwiebeln
8,90

RUCOLA SALAT ³

Rucola, Cherrytomaten, gehobelter
Parmesan, Kürbiskerne
12,90

MEERESFRÜCHTESALAT ^{6,5,8}

Hausgemachte Meeresfrüchtesalat mit
Garnelen, Gambas, Kalamari, Sepia und
Oktopustentakeln, eingelegt mit
Konoblauch und Sellerie. Leicht Pikant.
17,90

VITELLO TONNATO ^{4,2}

Hauchzart geschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischcreme und Kapern
15,50

LUISE PLATTE ^{3,1,4,2,9}

Südtiroler Speck, Burrata, Vitello
Tonnato,
gegrilltes und eingelegtes
Gemüse, Rote Beete Carpaccio,
Trockene Tomaten, Artischoke,
Oliven.
22,90

^{1, 3, 7}

BURRATA

auf geröstetem Brot mit Tomaten und
hausgemachtem Basilikumpesto
13,50 €

ROTE-BETE-CARPACCIO ^{3,9,11} mit

Rucola, Pinienkernen,
Parmesanflocken und
Senf-Zitronen-Vinaigrette
12,90 €

SUPPE, SALATE, FOCACCIA & ANTIPASTI

STRACCIATELLA ^{1,2,3}

*Maccheroni mit passierten San-Marzano-Tomaten, Stracciatella-Käse und
wildem Basilikum.*

13,50

BROKKOLI ^{1,2,3,4}

*Rigatoni mit Olivenöl, Knoblauch, Sardellen, Brokkoli und
Pecorino (Schafskäse 12 Monate gereift).*

14,50

AUBERGINE ^{1,3}

*Rigatoni mit frittierten Auberginen, fruchtiger Tomatensauce, frischem
Basilikum und herzhaftem Ricotta Salata Käse.*

15,50

LASAGNE BOLOGNESE ^{1,2,3,8}

Hausgemachte Lasagne nach Bologneser Art.

16,50

RAVIOLI ^{1,2,3}

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung in San Marzano
Tomatensoße mit gereiften Ricotta.*

16,50

RAGOUT ¹

Tagliatelle mit Hausgemachten Hellen Kalbs/Schwein Ragout

15,50

SALMONE/SCAMPI ^{1,4,5}

*Tagliatelle mit Scampi und Lachs in Weissweinsoße mit Bunten Cherry
Tomaten.*

19,90

SALSICCIA ^{1,3}

*Maccheroni mit Steinpilzen, Tropea-Zwiebeln, italienische Salsiccia
(würziger Schweinswurst) und Parmigiano Käse DOP (24 Monate gereift).*

21,50

PACCHERI ^{1,4,5,6}

*Große Hartweizen-Maccheroni mit Fisch/Meeresfrüchte Ragout in leichte
Tomaten Soße*

22,90

PASTA

MARGHERITA ^{1,3}

Tomatensauce aus San-Marzano-DOP-Tomaten, frischer Basilikum, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

€12,00

NDUJA ^{1,3, 11}

Tomatensauce aus San-Marzano-Tomaten, würzige kalabrische Streichsalami, rote Tropea-Zwiebeln, scharfe Chili-Creme, schwarze Oliven, Parmesan und Fior-di-Latte-Mozzarella.

€15,90

TONNO ^{1,3,4}

Mediterraner Thunfisch, rote Tropea-Zwiebeln, schwarze Taggiasca-Oliven, frischer Basilikum, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

€16,90

PALERMITANA ^{1,3}

Gegrillte Auberginen, Rucola, cremige Burrata aus Büffelmilch, frisch gehobelter Parmesan, Basilikum und natives Olivenöl extra.

€16,50

SPECK E RUCOLA ^{1,3}

Parmesan-Focaccia mit nativem Olivenöl extra und Meersalz, würzigem Rucola, Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Creme aus halbgetrockneten gelben Kirschtomaten und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano.

€18,00

COTTO E FUNGHI ^{1, 3}

Kochschinken, sautierte Steinpilze, Pecorino Romano (italienischer Schafskäse), frischer Basilikum, Fior-di-Latte-Mozzarella und natives Olivenöl extra.

€16,50

4 STAGGIONI VEGANE BIO ^{1,}

Tropea Zwiebeln, Wilde neapolitanische Broccoli, Eingelegte Steinpilzen, Schwarze Oliven aus Gaeta und Artischockenherz.

€17,50

SALAME ^{1,3,}

Tomatensauce aus San-Marzano-DOP-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Salame Napoli.

€14,50

Extras

Pecorino Romano €2 | Parmigiano Reggiano €3 | Fior di Latte €3 | Bufala €4 | Sardellen €3
Thunfisch €4 | Tropea-Zwiebeln €2 | Schwarze Oliven €2 | Halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten €2
Halbgetrocknete Pomodorini Rossi del Piennolo €3 | Kapern €1 | Villani Grill-Kochschinken €3

PIZZA

FLEISCH

SCALOPINE AL PEPE ^{3,1}

Dünne Scheiben aus Duroc-Schwein mit
Grüner Pfeffer Soße, Rosmarinkartoffeln
und Spinat.
25,50

INVOLTINI ^{3,1}

Mit Spinat gefüllte Fleischröllchen in
Gorgonzolasoße mit Rosmarinkartoffeln.
26,50

KALBSBÄCKCHEN ^{3,8}

Zart geschmort,
auf Kartoffelpüree
und Spinat.
29,50

ENTRECÔTE VOM GRILL ³

auf Rucolasalat mit Parmesanflocken,
dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat
29,50

DESSERT

TIRAMISU ^{1,2,3}

Mascarponecreme, Espresso, Amaretto
Löffelbiskuit und Kakao
7,50

HEIDELBEER CHEESECAKE ^{1,2,3}

Cremiger Frischkäsekuchen nach New
Yorker Art auf knusprigem
Bisquitboden.
8,50

FISCH

BRANZINO ALLA LIVORNESE ^{4,11}

Wolfsbarschfilet mit Tomatensoße, Knoblauch,
Kappern und Oliven. Mit Rosmarinkartoffeln.
28,50

PESCE MISTO ALLA GRGLIA ^{6,4,5}

Gegrillte Fischplatte mit Lachs, Wolfsbarsch
Garnele und Kalamari.
34,50

FILETO DI SALMONE ^{4,9}

Lachsfilet mit Pommery Senf/ Zitronensoße. Mit
Kartoffelpüree und Spinat.
29,50

PANNA COTTA ³

mit Heidelbeeren und Mango Püree
8,50

AFOGATO ³

Vanilleeis mit Espresso
6,50

FLEISCH, FISCH UND DESSERTS

APERITIVI

Prosecco 6,50

(0,1 l)

Aperol Spritz 8,90

Campari Spritz 8,90

Limoncello Spritz 8,90

Martini pur 5,00

(Bianco, Rosso)

BIER

Warsteiner Pils 3,50 / 5,50

vom Fass (0,3 l / 0,5 l)

Oberbräu 4,50

Hell vom Fass (0,4 l)

Hefeweizen 5,50

vom Fass (0,5 l)

Hefeweizen 5,50

alkoholfrei (0,5 l)

Pils alkoholfrei 4,50

(0,33 l)

WEIN

Pinot Grigio ^O 7,50/14,00

(Weißwein 0,2 l/0,5l)

Primitivo 7,50/14,00

(Rotwein 0,2 l/0,5l)

Rosato 7,50/14,00

(Roséwein 0,2 l/0,5l)

Weinschorle 7,00/13,50

(0,2 l/0,5l)

Lambrusco 7,50/15,00

(0,2 l/0,5

Flaschenweine (0,75 l)

Fragen Sie bitte nach der Weinkarte

ALKOHOLFREI

Wasser „El Puro“ 3,00 / 6,90

(Fl. still / sprudel, 0,25 l / 0,75 l)

Coca Cola, Cola Zero ^{4,7} 4,80

(Fl. 0,33 l)

Fanta, Sprite 4,80

(Fl. 0,33 l)

Bitter Lemon 4,00

(Fl. 0,2 l)

Ginger Ale 4,00

(Fl. 0,2 l)

Tonic ⁵ 4,00

(Fl. 0,2 l)

Säfte 3,50

(Fl. 0,2 l)

Saftschorle 4,70

(Fl. 0,4 l)

HEISGETRÄNKE

Espresso 3,50

Espresso Doppio 4,50

Kaffee Crema 4,00

Cappuccino ^G 4,50

Tee (Eilles) 4,50

Zusatzstoffe & Allergene:

4 = koffeinhaltig 5 = chininhaltig 6 = mit Süßungsmitteln G = Milch/Laktose O = Sulfite A = glutenhaltiges Getreide

LONGDRINKS

Gin Tonic 9,50

Whiskey Cola 10,50

Cuba Libre 10,50

Vodka Lemon 9,50

SPIRITUOSEN

Cognac Hennessy 10,50

4 cl

Jack Daniels 7,50

4 cl

Jim Beam 6,00

4 cl

Johnny Walker 7,00

4 cl

Rum Botucal 11,50

4 cl

Grappa 3,00

2 cl

Ramazzotti 3,00

2 cl

Sambuca 3,00

2 cl

Amaretto 2,50

2 cl

Limoncello 3,00

2 cl

Baileys 5,50

4 cl

GETRÄNKE