

– Restaurant –

# Louis II.

Vielfältig modern.

## À la carte Speisekarte | 12:00 bis 21:00 Uhr

### Suppen

EUR

#### Tagessuppe

10,4

#### Kraftbrühe vom Allgäuer Gockel

11,8

Eigene Einlage | Wurzelgemüse | Schnittlauch



#### Geschäumtes Süppchen von Alpenkräutern

11,4

Croûtons | Kresse

### Vorspeisen

EUR



#### Bärlauchknödelcarpaccio

22

Gehacktes Ei | Frankfurter Sauce | Feldsalat

#### Rosa gebratenes Wildhasentatar in Zitronenmarinade

24

Wilder Knoblauch | Balsamico-Erdbeeren | Spargel



#### Variation vom Mairübchen

23

Parfait | Pesto | Sponge | Perlen | Creme | Öl

# Louis II.

Vielfältig modern.

## Salate

EUR



### Kleiner Salatteller

9

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons



### Salatteller „Das Rübezahl“

17

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons

- mit gebratenen Putenstreifen

+ 8

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 10

- mit gebratenen Rinderstreifen

+ 12

EUR

## Hauptgerichte

klein normal



### Tagliatelle

16

19

Bärlauchrahm | geröstete Mandeln | Rucola

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 8

+ 10



### Erbsenrisotto

20

23

Frühlingsmorcheln | Kirschtomaten | Wildkräuter



### Linguine

23

26

Frühlingsmorchelsauce | Frühlingslauch | Tomatenconfit

## Hauptgerichte



EUR

	klein	normal
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	27	31
Petersilienkartoffeln   Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)		
- mit Gurkensalat		+ 5
- mit kl. gemischtem Salat		+ 9
 <b>Allgäuer Kässpätzn</b>		19
reifer Bergkäse   Röstzwiebeln   Schnittlauch		
<b>Kross gebratene Maishähnchenbrust</b>		36
Rübchen   Semmel-Soufflé   Madeiraglace		
<b>Filet vom Zander</b>		34
Grüner Spargel   Junge Kartoffeln   Joghurtschaum		
<b>Filetsteak vom Rind</b>		44
Grüne Bohnen   Kartoffelrösti   Pfefferrahm		
<b>½ Pfund Spargel</b>		18,9
Junge Kartoffeln   Sauce Hollandaise oder Braune Butter		
- mit Variation vom Schinken		+ 9
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen		+ 10
- mit Wiener Schnitzel vom Kalb		+ 14
- mit gebratenem Rinderfilet		+ 18

- Restaurant -

# Louis II.

Vielfältig modern.

	<u>EUR</u>
<b>Zu guter Letzt</b>	
<b>Schwarzwälder Kirsch 2.0</b> Dunkle & Weisse Schokolade   Kirschwasser   Kirscheis	16
<b>Pistazienmousse</b> Kalamansigel   Vanillesahne   Brombeereis	16
<b>Pavlova</b> Orangencreme   Kürbissud   Rosineneis	15
 <b>Tartelette</b> Vanillecreme   Apfel   Karamell   Sanddorneis	16
<b>Käseauswahl</b> Chutney   Nüsse	19
<b>Sorbet Royal</b> Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassissorbet mit Schaumwein aufgegossen   Minze	11
<b>Affogato</b> Vanilleeis   mit doppeltem Espresso aufgegossen   Schlagsahne	8,4
 <b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b> Himbeere   Zitrone   Passionsfrucht   Cassis	3,8
<b>Kugel Eis</b> Vanille   Schokolade   Erdbeere   Walnuss	3,8