

– 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
 Erbсенrisotto	20	23
Frühlingsmorcheln Kirschtomaten Wildkräuter		
 Linguine	23	26
Frühlingsmorchelsauce Frühlingslauch Tomatenconfit		

Hauptgerichte

EUR

	klein	normal
Wiener Schnitzel vom Kalb	27	31
Petersilienkartoffeln Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)		
- mit Gurkensalat		+ 5
- mit kl. gemischtem Salat		+ 9
 Allgäuer Kässpätzn		19
reifer Bergkäse Röstzwiebeln Schnittlauch		
Kross gebratene Maishähnchenbrust		36
Rübchen Semmel-Soufflé Madeiraglace		
Filet vom Zander		34
Grüner Spargel Junge Kartoffeln Joghurtschaum		
Filetsteak vom Rind		44
Grüne Bohnen Kartoffelrösti Pfefferrahm		
½ Pfund Spargel		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.

Zu guter Letzt

EUR

Schwarzwälder Kirsch 3.0

Dunkle Schokolade | Namelakacreme mit Kirschlikör
Kirschgel | Kirschsorbet

16



Tropical Dream

Mangomousse | Passionsfruchtgel | Kokossorbet

16

Süß & Salzig

Camembert-Cheesecake | Himbeergel | Pistazieneis

16

Erdbeer-Rhabarber Tartelette

Erdbeercreme | Erdbeergel | Rhabarberkompott | Limetten-Minzsorbet

16

Käseauswahl

Chutney | Nüsse

19

Sorbet Royal

Himbeer-, Zitronen-, oder Passionsfruchtsorbet
mit Schaumwein aufgegossen | Minze

11

Affogato

Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne

8,4



Kugel hausgemachtes Sorbet

Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht

3,8

Kugel Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

3,8