

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

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

Suppen

EUR

Tagessuppe

10,4

Kraftbrühe vom Allgäuer Weiderind

11,8

Siedfleisch | Wurzelgemüse | Schnittlauch



Kürbiscremesuppe

11,4

Kernöl | Kürbiskerne

Vorspeisen

EUR



Semmelknödelcarpaccio

22

Feldsalat | French Dressing | Parmesan | geröstete Walnüsse

Rosa gebratener Hirschrücken

24

Wildkräuter | Zitronenmarinade | Steinpilz-Tatar | Wachtelei



Variation von Kürbis und Hagebutte

23

Parfait | Kernöl

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	17	21
gebratene Schwarzwurzel Zitronenrahm gehackte Nüsse Rucola		
- mit gebratenen Rinderstreifen	+8	+12
 Weisswein-Risotto	21	26
Fava-Bohnen Senfkohl Kräuteröl		
Deutscher Edelkrebs in Rahm	27	34
Soba-Nudeln Leipziger Allerlei Wildkräuter		

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

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		
Rosa gebratene Entenbrust		36
Schwarzwurzel Brezen-Soufflé Kumquats Portweinjus		
Filet vom Zander		34
Kürbisrisotto Mini-Karotten		
Rückensteak vom „Black Angus“		43
Grillgemüse Kartoffelspalten Rosmarinbutter		
 Geschmorte Süßkartoffel		21
Orangen-Weisskraut Sojazwiebeln Granatapfel Wildkräuter		

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

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