– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

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

Suppen

	EUR
Tagessuppe	10,4
Consommé vom Almochsen Brätspätzle | Schnittlauch	11,8
Cremesuppe vom Kürbis Kernöl | Kokosschaum | Petersilie	11,4

Vorspeisen

	EUR
Variation vom Kürbis Salziger Kürbiskuchen | eingelegte Schlaufen | Creme | Gel Kürbiskernöl	23
Mousse von der geräucherten Forelle Gurke | Avocado | Dill | Joghurtsauce	24
Carpaccio vom Almochsenfilet Sommertrüffel | Oliventapinade | eingelegte Tomaten | Rucola	28

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Salate

	EUR
Kleiner Salatteller Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons	9
Salatteller „Das Rübezahl“ Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons	17
- mit gebratenen Putenstreifen	+ 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+ 10
- mit gebratenen Rinderstreifen	+ 12

Hauptgerichte

	klein	normal
Gebratene Bandnudeln mit veganem Rahm Junglauch | Cocktailtomaten | geröstete Macadamia | Rucola	20	23
- mit gebratenen Putenstreifen	+ 6	+ 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+ 8	+ 10
mit gebratenen Rinderstreifen	+10	+ 12
Cremiges Risotto Gebratene Waldpilze | Pastinake | Petersilie	21	24
Allgäuer Kässpatzn Reifer Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch		19

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Hauptgerichte

	klein	EUR normal
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln | Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	27	31
- mit Gurkensalat		+ 5
- mit kl. gemischtem Salat		+ 9
Rosa gegarter Kalbstafelspitz Rosmarinkartoffeln | Tomate | Artischoke | geräucherte Créme Fraîche Rucola		29,5
Rosa gebratene Entenbrust Kartoffelrösti | lauwarmer Rotkohl-Orangensalat | Ingwersalsa Orangenjus		38
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten Cremiges Weißwein Risotto | eingelegter Fenchel Zitronen-Buttersauce		34
Hirschrücken Kürbispüree | Pastinake | Rahmwirsing | Wacholder-Holunderjus		36
Dry Aged Rib Eye 550g (für 2 Personen) Steakhouse-Pommes oder Rosmarinkartoffeln | Tomate | Artischoke Kräuterbutter		42 p.Per.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Zu guter Letzt

		EUR
Schwarzwälder Kirsch 3.0 Dunkle Schokolade | Namelakacreme mit Kirschlikör Kirschgel | Kirschsorbet		16
Apfel & Sanddorn Apfelmousse | Sandorngel | Mandarinensorbet		16
Windbeutel Milchschokolade | Karamell | Birnensorbet		16
Kürbis Medovik Frischkäse | Zimtcreme | Zimteis		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
Hausgemachtes Sorbet Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	1 Kugel 2 Kugeln 3 Kugeln	3,8 5,8 7,8
Hausgemachtes Eis Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	1 Kugel 2 Kugeln 3 Kugeln	3,8 5,8 7,8

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle