– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

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

Suppen

	EUR
Tagessuppe	10,4
Essenz von der Ente Palatschinkenroulade | Schnittlauch	14
Kürbiscremesuppe Croûtons | Kürbiskernöl	12

Vorspeisen

	EUR
Carpaccio vom Almochsen Sauerrahm | Zitrus | Rucola | getrocknete Oliven	28
Flambierter Graved Alpenlachs Eingelegtes Wurzelgemüse | Marinade | Kräuteröl	24
Variation vom Steinpilz Mousse | Tatar | kandierte Tomatenfilets | geröstete Haselnüsse Lauchzwiebelsud | Petersilie	21

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
Kartoffelknödel Waldpilze in Rahm | vegane Jus	20	23
Schwarzes Risotto Thaispargel | Gelbe Beete | Ingwerschaum | Miso-Haselnüsse	24	27
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+7	+10
Allgäuer Kässpatzn Reifer Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch	16	19
Geschmorte Pastinake in eigenem Saft Perlgraupen | getrocknete Tomaten | kleines Gemüse	22	25

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
Hirschsteak Variation vom Kürbis | Wirsingchips | Nussgranola | Portweinjus		34
Rosa gebratene Entenbrust Semmelsoufflé | gebratene Waldpilze | Madeiraglace		36
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Kartoffelpüree | Rahmwirsing | Zitronensauce		32
Tafelspitz Bratkartoffeln | Meerrettichgemüse | Spinat		27
Rinderfilet rosa gebraten Gänsestopfleber | Béchamelkartoffeln | Steinpilze | Spinat Pfefferrahm		45
1/2 Hummer gratiniert mit Tomatenkruste Fettuccine in Basilikumrahm | Spinat		48

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
Herbsttraum Feigenmousse | Kokoscreme | Pflaumensorbet		16
Sticky Toffeepudding Dattelkuchen | Karamellsauce | Vanilleeis		16
Variation von der Orange und Mandarine Orangenmousse | Orangengel | Mandarinensorbet		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