

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

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

Suppen

EUR

Tagessuppe

10,4

Consommé double vom Allgäuer Ochsen
Brätstrudel | Schnittlauch

11,8



Cremesuppe von der Aubergine
Croûtons | Kresse

11,4

Vorspeisen

EUR



Tellersülze vom sommerlichen Gemüse
Grüne Sauce | Karottengel

20

Tatar vom Alpenlachs
Avocado | Rote Zwiebeln | Frisée

24



Tomatenvariation auf Briochetoast
Basilikum | Crème Fraîche-Eis und Gel

22

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 Pfifferlingen + 5
- mit gebratenen Putenstreifen + 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 10
- mit gebratenen Rinderstreifen + 12

EUR

Hauptgerichte

klein

normal



Tagliatelle

16

19

Kräuterrahm | getrocknete Tomaten

- mit gebratenen Pfifferlingen + 3 + 5
- mit gebratenen Putenstreifen + 6 + 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 8 + 10
- mit gebratenen Rinderstreifen +10 + 12



Pfifferlingsrisotto

19

23

Junglauch | Radicchio



Kartoffelrösti

19

Sommerliches Gemüse | Frischkäse | Edamer



Variation von der Karotte

19

Karottenkuchen | Creme | Crumble | Öl | geröstete Minikarotten

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
Kartoffelrösti eingelegte Zwiebeln Romanasalat Sauce Tartar		
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten		34
Jungkartoffeln Marktgemüse Kräuterschaum		
Filetsteak vom Rind		44
Kartoffelecken Brokkoli Pfifferlingsrahm		
Dry Aged Rib Eye 550g (für 2 Personen)		38
Steakhouse-Pommes oder Jungkartoffeln gegrilltes Gemüse Kräuterbutter		p.Per.

	<u>EUR</u>
Zu guter Letzt	
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
Baba au Limoncello Erdbeerkompott Chantilycreme Zitronengel Ananas- Basilikumsorbet	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	1 Kugel 3,8
ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	2 Kugeln 5,8
	3 Kugeln 7,8
Hausgemachtes Eis	
Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss	1 Kugel 3,8
ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	2 Kugeln 5,8
	3 Kugeln 7,8