

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

EUR

Tagessuppe

10,4

Consommé vom Weiderind

11,8

Eigene Einlage | Petersilie



Geschäumtes Süppchen von der Petersilienwurzel

10,4

Petersilienwurzelchips | Kerbel



Cremesüppchen vom Muskatkürbis

11,4

Schwarzbrot-Croûtons | Petersilie

Vorspeisen

EUR

Schweinebauch

22

schwarzer Knoblauch | saurer Rettich | Junglauch

Marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel

24

ingelegte Pilze | Quitte | Ponzu-Dressing



Variation vom Kürbis

20

Mandeln | Hagebutte

Louis II.

Vielfältig modern.

Salate

EUR

Kleiner Salatteller

9

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

Salatteller „Das Rübezahl“

17

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

- mit gebratenen Putenstreifen + 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 10
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen + 13

Hauptgerichte

EUR

Tagliatelle

24

Waldpilzragout | gebratene Steinpilze | Wildkräuter

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen + 8

Safran-Risotto

26

gebratener Junglauch | Kirschtomaten | Parmesan

Zanderfilet auf der Haut gebraten

32

Saubohnen | Weißweinrisotto | Knoblauch-Fumé

Entenbrust rosa gebraten

33

Blaukraut | Kartoffelrösti | Portweinjus

Rehrücken aus heimischer Jagd

41

gerösteter Rosenkohl | Kartoffelkrapfen | Wacholderjus

Maispouardenbrust

30

Ratatouille | Süßkartoffelkuchen | Madeiraglace

Geschmorte Lammhaxe

35

Cassoulet von weissen Bohnen | Kartoffelwürfel | Kräuterjus

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

Rostbraten vom Black Angus	44
Steinpilzragout Kartoffelecken Kräuterbutter	
Zweierlei Rind (Rinderfilet gebraten & geschmorte Ochsenbacke)	48
Letscho gebackener Kartoffelring Balsamicoglace	
Klassiker	<u>EUR</u>
 Allgäuer Kässpätzn	19
Weißlacker reifer Bergkäse geschmolzene Zwiebeln Schnittlauch	
 Krautstrudel	24
Kräutercreme Bergkäse Feldsalat	
Zwiebelrostbraten	40
Speckbohnen Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb	32
Petersilienkartoffeln Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	
- mit Gurkensalat	+ 5
- mit kl. gemischtem Salat	+ 9
Rinderbäckchen in Portwein geschmort	28
junge Karotten Kartoffelstampf	
Rehragout	32
Rotkraut Spätzle Preiselbeeren Calvados Apfel	

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.



Zu guter Letzt

EUR

Schwarzwälder Kirsch 2.0

16

Schnitte von der dunklen Schokolade | Crème Chantilly | Kirschlikörsorbet

Cheesecake

14

Aprikosencreme | Apfelsorbet



Pina Colada

15

Kokosnusscreme | Ananaslikörsorbet

Kaffee-Panna Cotta

14

Mascarpone | Amarettini | Amarettoeis

Kleine Käseauswahl

19

Chutney | Nüsse

Sorbet Royal

11

Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet
mit Crémant Pinot Brut v. Bercher-Schmidt | Minze

Eiskaffee oder Eisschokolade „Das Rübezahl“

9,8

Vanilleeis | Kaffeelikör | Schlagsahne

Affogato

8,4

Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne



Kugel hausgemachtes Sorbet

3,8

Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis

Kugel Eis

3,8

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss



Hausgemachte Kuchen & Torten

EUR

Stück Kuchen

4,8

Stück Torte

5,9

Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr)

6,5

mit Vanillesoße

+ 2,3

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