

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2 1

Rinderfilet

Essenz	Rinderfiletwürfel Schnittlauch		8,9
Roh	Carpaccio Pinienkerne Parmesan Rucola	17,8	21,9
Gebraten	Rosenkohl-Lardo-Creme Schwarzwurzel Ofen-Schalotten		34,8

Schwangauer Gams

Kalt	hausgemachter Gamsschinken Steinpilze Preiselbeeren Frisée	18,9	24,9
Klassisch	geschmortes Gamsragout Kartoffeltaler Rosenkohl Speck	23,8	28,8

Perlhuhnbrust

Alpin	Kross gebraten Quitten-Chutney Mini-Karotte gebackene Kartoffel-Ziegenkäse Praline		26,9
Herbstlich	Kross gebraten Kürbiscreme gegrillter Mini-Mais gebackener Kartoffelschnee		28,4

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2

1

Felchen

Gebeizt	geliertes Gurkensüppchen Dill halbgefrorenes Crème fraîche	14,9	18,9
Alpenländisch	gegrillt Rote Beete-Relish gegrillter Apfel Meerrettich-Sponge	22,8	27,9

Carabinero

Confiert	Rosmarin-Creme Tomaten-Marmelade Zitronen-Sponge	29,9	39,9
Gegrillt	Nusskartoffeln frittierte Kapern getrocknete Tomaten	32,9	42,9

Kürbis

Geschäumt	Kürbis-Curry-Kokossüppchen Kernöl Croutons		7,8
Kalt	Kürbis-Orangen-Mousse Kräuterseitlinge Waldbeeren-Remoulade	12,9	16,9
Warm	Kürbis-Tarte Honig-Walnusskrokant marinierte Wildkräuter	13,8	19,8

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2 1

Vegan

Frisch	Variation vom Kürbis geröstete Walnüsse Gartenkresse		12,5
Warm	Linguine fruchtige Tomatensoße Kapern Oliven Kirschtomaten Rucola Knoblauch	14,9	17,9
Variation	Mais Mandel Rosenkohl	15,8	18,8

Salat

Herbstlich	marinierter Blattsalat gepickelter Kürbis glacierte Maronen Schalotten	13,9	17,8
Geschüttelt	Cesar Salat Parmesan Essiggurke Kapern Sardellen	15,9	17,8
Rohrkopf	Feldsalat gebratene Champignons Zwiebeln hausgemachter alpiner Lardo-Speck Croutons	16,8	19,9

Desserts

Kräftig	Variation von der Valrhona-Schokolade		16,9
Winterlich	Kokosmilch Moltebeeren Sanddorn		15,8
Pikant	Käsevariation vom Allgäuer Affineur Chutney Früchte Nüsse		17,9