

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2 1

Rinderfilet

Essenz	Rinderfiletwürfel Schnittlauch		8,9
Roh	Carpaccio Pinienkerne Parmesan Rucola	17,8	21,9
Gebraten	Rinderfiletsteak Kartoffelcreme Creme fraîche Kartoffelkrapfen Schnittlauch		34,8

Schwangauer Gams

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

Perlhuhnbrust

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

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2 1

Saibling

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

Spargel

Geschäumt	Spargelsüppchen Zitronen-Croûtons Schnittlauch		7,8
Kalt	Spargel-Terrine Parmaschinkenmantel Bärlauch-Remoulade Wildkräuter	12,9	16,9
Warm	Spargel neue Kartoffeln braune Butter	13,8	19,8

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

1/2 1

Vegetarisch

Gebacken	gebackener Spargel im Tempurateig zweierlei Dips		12,5
Warm	Linguine fruchtige Tomatensoße Kapern Oliven Kirschtomaten Rucola Knoblauch	14,9	17,9
Variation	Bärlauch-Risotto Senfbutter junges Gemüse	15,8	18,8

Salat

Frühling	marinierter Blattsalat Erdbeeren Spargel Bärlauch-Vinaigrette	13,9	17,8
Geschüttelt	Cesar Salat Parmesan Essiggurke Kapern Sardellen	15,9	17,8
Rohrkopf	Feldsalat gebratene Champignons Zwiebeln hausgemachter alpiner Lardo-Speck Croûtons	16,8	19,9

Desserts

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