

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

EUR

Tagessuppe

9,4

Consommé vom Allgäuer Gockel

9,9

Eigene Einlage | Petersilie



Geschäumtes Süsschen vom Sellerie

8,4

Selleriestroh | Kartoffelkrusteln



Cremsüsschen von Pfifferlingen und Sauerrahm

9,9

Croûtons | Kresse

Kaltschale von der Honigmelone

11,9

gebratene Garnele | Basilikum

Vorspeisen

EUR

Carpaccio vom Weiderind

23,9

Rucola | Trüffelmarinade | Tomatenfilets | Brioche Croûtons

Graved Alpenlachs

19,9

Wildkräuter | Zitrusmarinade | eingelegter Fenchel | Frischkäse



Tartelette vom jungen Wurzelgemüse

18,9

gepickelte Rübchen | Rettich | Radieschen | Erbse

Waldmeister



Waldpilze in Aspik

17,9

Pfifferlinge | Steinpilze | Remoulade | Schwarze Walnüsse | Rucola

Louis II.

Vielfältig modern.

Salate

EUR

Kleiner Salatteller

8,6

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

Salatteller „Das Rübezahl“

16,4

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

- mit gebratenen Putenstreifen

+ 7,8

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 10,4

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen

+ 12,8

Hauptgerichte

EUR



Fettuccine in Steinpilzrahm

22,8

geröstete Steinpilze | geschmolzene Tomaten | Kräuter

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 8,9

Filet vom Alpenlachs

30,8

kleines Gemüse | Kartoffelsoufflé | Kräuterschaum

Rehrücken aus heimischer Jagd

32,8

Pfifferlingsragout | Kartoffelbällchen | Portweinjus

Gebratene Perlhuhnbrust

29,8

Ratatouille | Süßkartoffelkuchen | Madeiraglace

Geschmorte Lammhaxe

32,9

Wurzelgemüse | Bratkartoffeln | Portweinjus

Rostbraten vom Black Angus unter der Kräuterkruste

38

Steinpilzragout | Kartoffelecken | Balsamicoglace

Gebratenes Rinderfilet

45

kleines Gemüse | Kartoffelrösti | Petersiliencreme
geschmorter Ochsenschwanz | Rotweinjus

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

	<u>EUR</u>
Klassiker	
 Allgäuer Kässpätzn Röstzwiebeln Schnittlauch	16,9
 Krautstrudel Kräutercreme Bergkäse Feldsalat	19,9
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Bratkartoffeln	38
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	25
- mit Gurkensalat	+ 5,4
- mit kl. gemischtem Salat	+ 8,6
Rinderbäckchen in Portwein geschmort junge Karotten Kartoffelstampf	23,9
Rehragout Rotkraut Spätzle Preiselbeeren Calvados Apfel	26,9

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

Zu guter Letzt /

EUR

Schwarzwälder Kirsch

13,8

Roulade von der dunklen Schokolade | Crème Chantilly | Kirschlikörsorbet

Cheesecake

12,9

Aprikosencreme | Apfelsorbet



Pina Colada

13,8

Kokosnusscreme | Ananaslikörsorbet

Kaffee-Panna Cotta

12,9

Mascarpone | Amarettini | Amarettoeis

Kleine Käseauswahl

16

Chutney | Nüsse

Sorbet Royal

9,9

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

Eiskaffee oder Eisschokolade „Das Rübezahl“

8,8

Vanilleeis | Kaffeelikör | Schlagsahne

Affogato

7,8

Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne



Kugel hausgemachtes Sorbet

3

Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis

Kugel Eis von der Allgäuer Eismanufaktur

3

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Walnuss



Hausgemachte Kuchen & Torten

EUR

Stück Kuchen

4,2

Stück Torte

5,2

Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr)

5

mit Vanillesoße

+ 1,5

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

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.