

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

EUR

Tagessuppe

9,4

Consommé vom Allgäuer Huhn

9,8

gebratener Mais | Koriandertopfen | Gartenkresse



Geschäumtes Süsspchen von der Petersilienwurzel

9,8

Petersilienwurzel-Chip | Kerbel



Spinatsüsspchen

10,80

gehacktes Ei von den *Schwangauer Wieseneiern* | Öl vom Alba-Trüffel

Vorspeisen

EUR

Sashimi vom Alpenlachs

20,8

eingelegter Ingwer | Quitte | Ponzu-Dressing

Dreierlei vom Steinpilz

18,4

Steinpilzmousse | eingelegte Steinpilze | Steinpilz-Aspik
Hagebutte | Buttermilch



Kürbis-Tarte

17,8

eingelegte Aprikose | Maronen-Granola | Wildkräuter

Geschmorter Schweinebauch

19,8

schwarzer Knoblauch | eingelegter Rettich | Junglauch

Louis II.

Vielfältig modern.

Salate

EUR

Kleiner Salatteller

8,6

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

Salatteller „Das Rübezahl“

15,8

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



Kartoffel-Schupfnudeln

23,4

geröstete Schwarzwurzel | Walnuss-Rahm | Feldsalat



Gemüse-Variation im Tempurateig

22,4

gebratene Mie-Nudeln | Hoisin-Soße



Kräuter-Tagliatelle

21,8

Tomatenrelish | Wildkräuter

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 7,4

Filet vom Alpenlachs

30,8

Fava-Bohnen | kleine Kartoffeln | Knoblauch-Fumé | Zitronen Chutney

Entenbrust rosa gebraten

32,8

Kürbiskraut | Kartoffelrösti | Ingwerjus

Gebratene Maispouardenbrust

29,8

schwarzer Winterrettich | Trüffel-Kartoffel-Ecraser | Portweinjus

Lammkarrée rosa gebraten

42,8

breite Bohnen | Kartoffel-Soufflé | gerösteter Knoblauch | Kräuterjus

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

Rostbraten vom Black Angus unter der Kräuterkruste 38,0
geröstete Steinpilze | geflammte Paprika-Crème | Süßkartoffelchips

Gebratenes Rinderfilet unter einer Knochenmarkkruste 44,8
Kohlrabiragout | gebackener Kartoffelring | geräucherte Crème fraîche

Klassiker

EUR

 **Allgäuer Kässpätzl** 16,9
Röstzwiebeln | frischer Schnittlauch

Zwiebelrostbraten 38,0
Speckbohnen | Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 25,0
Petersilienkartoffeln, Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)

- mit Gurkensalat + 5,4
- mit kl. gemischtem Salat + 8,6

Zu guter Letzt /

EUR

Schwarzwälder Kirsch 13,8
Dunkle Schokolade | Vanille | Kirscheis

Lemon-Tarte 14,4
Meringue | Pistazieneis

 **Dunkle Schokolade** 12,8
Sanddorn | Kokosnussorbet

Kleine Käseauswahl 16
Chutney | Nüsse

Sorbet Royal 9,9
Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet
mit Crémant Pinot Brut Bercher-Schmidt | Minze

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

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