

- Restaurant -

Louis II.

Vielfältig modern.

À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

EUR

Tagessuppe

10,4

Kraftbrühe vom Allgäuer Weiderind

11,8

Siedfleisch | Wurzelgemüse | Schnittlauch



Cremesüppchen von der Kartoffel

11,4

geröstete Sonnenblumenkerne | Bärlauchöl

Vorspeisen

EUR



Semmelknödelcarpaccio mit Kartoffeldressing

22

Senfkörner | Rote Zwiebeln | pikante Erdnüsse | Feldsalat | Radieschen

Marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel

24

eingelegte Pilze | Quitte | Ponzu-Dressing





Variation von der Roten Beete

19,5

Belugalinsen | Schüttelbrot | Sauerampferöl



Salate

EUR

 Kleiner Salatteller	9
Blattsalate Cocktailtomaten Gurken Rote Zwiebeln Croûtons	
 Salatteller „Das Rübezahl“	17
Blattsalate Cocktailtomaten Gurken Rote Zwiebeln Croûtons	
- mit gebratenen Putenstreifen	+ 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+ 10
- mit gebratenen Rinderstreifen	+ 13

EUR

Hauptgerichte

	klein	groß
 Tagliatelle	19	24
Waldpilzrahm gebratene Süßkartoffel Sonnenblumenkerne Wildkräuter		
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+5	+ 8
- mit gebratenen Rinderstreifen	+7	+10
 Safran-Risotto	21	26
geschmolzene Tomaten Frühlingslauch gereifter Bergkäse		
Linguine in Krustentierrahm	25	29
gebratene Garnelen Kaiserschoten Chili-Erbsen		

Hauptgerichte

EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb

32

Bratkartoffeln mit Speck | Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)

- mit Gurkensalat

+ 5

- mit kl. gemischtem Salat

+ 9



Allgäuer Kässpätzn

19

reifer Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

Rosa gebratene Entenbrust

36

karamellisierter Chicorée | Rotkohl | Kartoffelrösti | Kumquatconfit

Filet vom Heilbutt

32,5

Safranrisotto | Senfkohl | Sauerampferöl | Nussbuttersoße

Rückensteak vom „Black Angus“

42

grüne Bohnen | Bratkartoffeln mit Speck | Café de Paris Butter



Geschmorte Süßkartoffel mit Couscous

21

karamellisierter Chicorée | Sojajoghurt | Granatapfel | Wildkräuter

	<u>EUR</u>
Zu guter Letzt	
Schwarzwälder Kirsch 2.0 Dunkle Schokolade Vanillesahne Kirschwasser	16
American Cheesecake Salzkaramell Aprikosengel Aprikosensorbet	14
 Kokosmousse Brombeergel Orangensorbet	16
Käseauswahl Chutney Nüsse	19
Sorbet Royal Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassissorbet mit Crémant Pinot Brut v. Bercher-Schmidt Minze	11
Affogato Vanilleeis mit doppeltem Espresso aufgegossen Schlagsahne	8,4
 Kugel hausgemachtes Sorbet Himbeere Zitrone Passionsfrucht Cassis	3,8
Kugel Eis Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss	3,8
Hausgemachte Kuchen & Torten	
	<u>EUR</u>
Stück Kuchen	4,8
Stück Torte	5,9
Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr) mit Vanillesoße	6,5 + 2,3