– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

À la carte Speisekarte | 12:00 bis 21:00 Uhr

Suppen

	EUR
Tagessuppe	10,4
Kräftige Rindersuppe Eigene Einlage | Pfifferlinge	14
Weiße Auberginensuppe Schwarzbrotcroûtons | Petersilie	12

Vorspeisen

	EUR
Carpaccio vom Octopus Avocadocreme | eingelegte Paprika | Rucola Pesto Zitronenmarinade	24
Allgäuer Landschwein Sauce von der geräucherten Forelle | Meerrettich | Endivie | Kapern	24
Variation von der Tomate Basilikum | Espuma | Chutney	21

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

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Salate

	EUR
Kleiner Salatteller Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons	9
Salatteller „Das Rübezahl“ Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Rote Zwiebeln | Croûtons	17
- mit gebratenen Putenstreifen	+ 8
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+ 10
- mit gebratenen Rinderstreifen	+ 12
- mit gebratenen Pfifferlingen	+ 12

Hauptgerichte

	klein	normal
		EUR
Confierte Süsskartoffel Couscous Salat | Grapefruitkaviar | Dip | Wildkräuter		23
Schwarzes Risotto Thaispargel | Gelbe Beete | Ingwerschaum | Miso-Haselnüsse	24	27
- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	+7	+10
Allgäuer Kässpatzn Reifer Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch	16	19
Linguine in veganem Rahm Gebratene Pfifferlinge | Trüffel	23	25

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

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Hauptgerichte

	klein	EUR normal
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln | Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	27	31
- mit Gurkensalat		+ 5
- mit kl. gemischtem Salat		+ 9
Rosa gebratenes Rib Eye Steak (250g) Kartoffelchunks | Mango-Papaya-Salat | Chimichurri		48
Rosa gebratene Entenbrust Brezensoufflé | gegrillter Romanasalat mit Caesar Dressing Ingwer-Chutney		38
Forellenfilet Müllerin Art Petersilienkartoffeln | marinierte Gurken | Braune Butter		28
Geschmorte Kalbsbacke Süsskartoffelpüree | Rahmpfifferlinge | Sauce von getrockneten Tomaten | Rucola		30
24 Stunden sous-vide gegarter Tafelspitz vom Wagyu Rind 550g (für 2 Personen) Hasselback Kartoffeln | exotischer Fruchtsalat mit Junglauch Chimichurri		42 p.Per.
1/2 Hummer Schwarzes Risotto | Thaispargel | Gelbe Beete		48

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

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.

Zu guter Letzt

		EUR
Schwarzwälder Kirsch 3.0 Dunkle Schokolade | Namelakacreme mit Kirschlikör Kirschgel | Kirschsorbet		16
Himbeertraum Himbeermousse | Kokoscreme | Basilikumeis		16
Cannoli Pistaziencreme | Orangengel | Ricottaeis		16
Pavlova Tonkabohnencreme | Beerensauce | Minzeis		16
Käseauswahl Chutney | Nüsse		19
Sorbet Royal Himbeer-, Zitronen-, oder Passionsfruchtsorbet mit Schaumwein aufgegossen | Minze		11
Affogato Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne		8,4
Hausgemachtes Sorbet Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	1 Kugel 2 Kugeln 3 Kugeln	3,8 5,8 7,8
Hausgemachtes Eis Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss ausgarniert mit Früchten der Saison und Waffelhippe	1 Kugel 2 Kugeln 3 Kugeln	3,8 5,8 7,8

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