

– Restaurant –

# Louis II.

Vielfältig modern.

1/2     1

## Rinderfilet

Essenz	Rinderfiletwürfel   Schnittlauch		8,9
Roh	Carpaccio   Kräuter-Pesto Parmesan   schwarzer Trüffel	14,8	19,9
Gebraten	geschmorte Portwein-Schalotten Süßkartoffelpüree   Avocadosalat		34,8

## Lammkaree

Klassisch	Rosa gebraten   Bohnen-Ragout Zwiebelconfit   gebackene Kartoffelkräpfen		27,8
Modern	Rosa gebraten   gerösteter Blumenkohl glasierte Mairüben   Rosmarin-Sponge schwarzer Trüffel		28,8

## Perlhuhnbrust

Mediterran	Kross gebraten   Kräuter-Risotto Auberginen-Parmesan-Creme glasierte Mini-Karotten		26,9
Frühlingsfrisch	Kross gebraten   Karotten-Tonkabohnen-Creme glasiertes Mini-Gemüse   Schlosskartoffeln		28,4

– Restaurant –

# Louis II.

Vielfältig modern.

1/2    1

## Felchen

Gebeizt	geröstete Paprika-Creme   Honig-Zuckermais marinierter Baby-Spinat	13,9	18,2
Gegrillt	Topinambur-Püree   Aubergine   Ziegenkäse Granatapfel	22,8	27,9

## Königskrabbenbeine

Confiert	Knoblauchbutter   Erbsenpüree Speck-Espuma   eingelegter grüner Apfel	28,9	38,9
Gegrillt	confierte Tomate   gebratenes Grillgemüse Kapern   Zitrone   Rosmarin-Kartoffeln	29,9	39,9

## Pfifferlinge

Geschäumt	Waldpilz-Süppchen   gebratene Pfifferlinge frittierte Petersilie		7,9
Kalt	Pfifferling-Sülze   Sommergemüse   Waldkräuter Sauerrahm-Sockel   gebrannte Aprikosen-Creme	12,9	16,9
Warm	geröstete Pfifferlinge   Orangen-Sponge gebratenes Wachtelei   Radieschen	13,8	19,8

– Restaurant –

# Louis II.

Vielfältig modern.

1/2      1

## Vegan

<b>Modern</b>	Duett vom grünen Spargel   gebratene Pfifferlinge Miso-Creme   mariniertes Gundermann-Salat	13,2	15,9
<b>Warm</b>	Linguine   fruchtige Tomatensoße   Kapern Olive   Kirschtomate   Rucola   Knoblauch	17,9	20,9
<b>Mediterran</b>	Zucchini-Spaghetti   Cashewkern-Creme sonnengetrocknete Tomaten   Walnüsse	15,8	18,8

## Salat

<b>Sommerlich</b>	marinierter Sommersalat   Erdbeere   Melone Ananas   Avocado   Joghurt   Körner	13,9	17,8
<b>Geschüttelt</b>	Cesar Salat   Parmesan   Essiggurke Kapern   Sardellen	17,9	19,8
<b>Zeitlos</b>	marinierte Kopfsalat-Herzen   Ziegenkäse Honig-Thymian-Vinaigrette	17,9	19,8

## Desserts

<b>Fruchtig</b>	Kokos-Crème brûlée   Kokos-Eis   Melonen-Granité Holunder   Ananas-Tapioka   Limettencreme	14,9
<b>Intensiv</b>	Schokoladen-Maracuja-Törtchen   Meersalz Passionsfruchtgel   Trüffel-Eis	15,9
<b>Pikant</b>	Käsevariation vom Allgäuer Affineur Chutney   Früchteauswahl   Nüsse	17,9

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.