

## Speisekarte | 12:00 - 21:00 Uhr

### Suppen und Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	7,9
<b>Consommé vom Allgäuer Huhn</b> gebratener Mais   Koriandertopfen   Gartenkresse	8,0
<b>Geschäumtes Süppchen von Birne und Sellerie</b> Forellentatar   Kerbel	8,5
<b>Alpenkräutersüppchen</b> Brotcroûtons   Trüffelöl	9,0
<b>Sashimi vom Alpenlachs</b> eingelegter Ingwer   Honigmelone   Ponzu-Dressing	18,9
<b>Fenchel-Barigoule</b> sous-vide gegarter Fenchel   halbgetrocknete Kirsche   Ziegenjoghurt Perlzwiebel   Pumpernickel Sauce	17,9
<b>Tomaten-Auberginen Tarte</b> Rosmarin   Basilikum-Granola	16,9
<b>Geschmorter Schweinebauch</b> schwarzer Knoblauch   eingelegter Rettich   Junglauch	17,9

### Salate

<b>Kleiner Salatteller</b> Blattsalate   Cocktailtomaten   Gurken   Oliven   Croûtons   Schalotten	8,5
<b>Salatteller „Das Rübezahl“</b> Blattsalate   Cocktailtomaten   Gurken   Oliven   Croûtons   Schalotten wahlweise mit Aufpreis:	15,5
- Putenstreifen   gebraten	+7,5
- Black Tiger Garnelen   gebraten	+9,8
- Rinderfiletstreifen   gebraten	+11,8

- Restaurant -

# Louis II.

Vielfältig modern.

## Hauptgerichte

<b>Kartoffel-Gnocchi</b> gebratene Pfifferlinge   Zitronenschaum	18,9
<b>Gebratenes Filet vom Bachsaibling</b> Kräuter-Mousseline   eingelegte Rübchen   Safran-Fenchel-Consommé Spitzkraut	27,5
<b>Gebratene Garnelen</b> Fettuccine   Kräuterrahm   mediterranes Balsamico-Gemüse	26,5
<b>Entenbrust rosa gebraten</b> rote Zwiebel   Ingwer   Romanasalat	29,8
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> Buchweizen   Mangold   Mini-Gemüse   Kräuterbutter	27,5
<b>Lammkarrée rosa gebraten</b> Kartoffel-Soufflé   Oliven   Pfifferlinge   Sommergemüse   Knoblauch	39,0
<b>Rostbraten vom Black Angus unter der Kräuterkruste</b> Süßkartoffelchips   geröstete Steinpilze   geflammte Paprika-Creme	38,0
<b>Gebratenes Rinderfilet</b> gebackener Kartoffelring   geräucherte Crème fraîche   Artischocken Tomaten-Relish	42,5

## Klassiker

<b>Allgäuer Kässpatzn</b> Röstzwiebeln   frischer Schnittlauch	16,9
<b>Zwiebelrostbraten</b> Bratkartoffeln   Speckbohnen	38,0
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	25,0 mit Gurkensalat +4,9 mit kl. gemischtem Salat +8,5

## Desserts

<b>Pfirsich-Mousse</b> Haselnuss-Crumble   Nougateis	11,9
<b>Variation von der Mandel</b> Mango   Zitrus-Koriander Sud   Earl-Grey Gel   Vanilleeis	12,9
<b>Dunkle Schokolade</b> frische Erdbeeren   Passionsfruchtgel   Erdbeereis   Pistazie	10,9
<b>Sorbet Royal</b> Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet mit Champagner Roederer Brut aufgegossen   Minze	10,2
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade „Das Rübezahl“</b> Vanilleeis   Kaffeelikör   Schlagsahne	8,2
<b>Affogato</b> Vanilleeis   mit doppeltem Espresso aufgegossen   Schlagsahne	7,2
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b> Himbeersorbet   Zitronensorbet   Passionsfruchtsorbet Cassisorbet	2,8
<b>Kugel hausgemachtes Eis</b> Vanilleeis   Schokoladeneis   Erdbeereis   Walnusseis	2,8

## **Kuchen | Torten ab 14:00**

<b>Stück Kuchen</b>	4,0
<b>Stück Torte</b>	5,0
<b>Apfelstrudel bis 16:30 Uhr</b> mit Vanillesoße	4,8 5,8