



LUITPOLDPARK-HOTEL

★ ★ ★ ★
F Ü S S E N

FINE DINING

REGIONAL VERWURZELT · FRANZÖSISCH GEPRÄGT · JAPANISCH INSPIRIERT

Regional verwurzelt.
Französisch geprägt.
Japanisch inspiriert.

Mit großer Wertschätzung für unsere Produzenten, unsere Gäste
und das Handwerk freuen wir uns, Sie im Luitpoldpark
willkommen zu heißen.

Ronny Döring

Gastgeber & Küchenchef

Mauro Saitta

Restaurantleiter & Sommelier

Luitpoldpark-Hotel Füssen · Bahnhofstraße 1-3 · 87629 Füssen



LUITPOLDPARK-HOTEL

★ ★ ★ ★
F Ü S S E N

VORSPEISEN

Tatar von der Allgäuer Färsé

Eigelb | Soja | Cornichon | Kapern

18,5 €

Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse | Walnuss | Kapuzinerkresse

14,5 €

SUPPEN

Crème vom Hokkaido

Kokos | Chili | Thymian

10,5 €



LUITPOLDPARK-HOTEL

★ ★ ★ ★
F Ü S S E N

HAUPTGÄNGE

Allgäuer Färsen-Rumpsteak · 250 g

Kürbis | Kaffee | Schalotte | Senf

36,5 €

Lammrücken

Karotte | Aubergine | Curry | Feige

38,5 €

Barbarie-Entenbrust

Süßkartoffel | Steinpilz | Preiselbeere | Navetten

32,5 €

Weißer Heilbutt

Risotto | Rotkohl | Zwergorange | Beurre Blanc

34,5 €

Ravioli vom Kürbis

Beurre Blanc | Salbei | Fenchel

21,5 €



LUITPOLDPARK-HOTEL

★ ★ ★ ★
FÜSSEN

DESSERT

Vanille x Kürbis

Eis | Kernöl | Honig

12,5 €

Ein süßer Abschluss für besondere Momente.