



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Ess-Klasse 5-Gang Menü mit Weinbegleitung To Go oder Vorort genießen

vom 13. Mai bis 6. Juni 2021

WILDFANG GARNELE

Rotschwanz Garnelen / Salat von Tamarillo / Staudensellerie, / Zitronenmelisse / Granatapfel

LEMON & FRUIT

Zitronengrassuppe / Mango Sponge Cake / Kokos geraspelt

PASTA PETERSILIE

Taglierini / Petersilienschaum / Pfifferlinge / junger Lauch

HEIMISCHES RIND

Rinderfilet / Feigen-Cognac Sauce / Walnüsse geröstet / Kartoffelgratin / Spargelragout

ERDBEERE & JOGHURT

Joghurt - Erdbeerschnitte / Pfirsich Gel / Mousse vom grünen Tee und Minze

Menü 69 Euro p.Person

Als Weinbegleitung gibt es eine Flasche Wein pro Person. Die Sommeliers von Rindchens Weinkontor haben sich besondere Mühe gegeben, Weine auszuwählen, die mit mehr als zu einem Gang harmonieren.

3-Gang Menü zu den Pfingst-Feiertagen To Go oder Vorort genießen

LEMON & FRUIT

Zitronengrassuppe / Mango Sponge Cake / Kokos geraspelt

PASTA PETERSILIE

Taglierini / Petersilienschaum / Pfifferlinge / junger Lauch

oder

HEIMISCHES RIND

Rinderfilet / Feigen -Cognac Sauce / Walnüsse geröstet / Kartoffelgratin / Spargelragout

ERDBEERE & JOGHURT

Joghurt - Erdbeerschnitte / Pfirsich Gel / Mousse vom grünen Tee und Minze

Menü mit Fleisch 48 Euro p.Person | Menü Vegetarisch 34 Euro p.Person

Menü „Essklasse“

Bestellungen für folgende Wochentage:
Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag
Bei To Go: Abholung jeweils von 11 - 18 Uhr
Bestellung muß jeweils einen Tag vor Abholung eingehen.

Menü „Pfingsten“

Letzte Bestellmöglichkeit: 20.05.2021
Bei to Go: Abholung: am 23./24.05. von 11 - 18 Uhr

Bestellung ausschließlich per T 015118 17 17 96 oder info@cafe-luitpold.de

In der Luitpold-Küche bereiten wir ein Menü to Go vor, das Sie zu Hause erwärmen und ganz mühelos fertig stellen. Eine leicht verständliche „Gebrauchsanleitung“ wird selbstverständlich mitgeliefert.