



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte vom 11.10.2021 - 17.10.2021
Mo - Fr ab 11:30 Uhr, Sa & So ab 12:00 Uhr

Weinempfehlung

Chardonnay DOC Weingut Lageder
Südtirol - Italien

*Harmonisch mit mittlerem Körper, feiner Mineralik
und dezenter Blütenaromatik*

0,1l 5.5 0,2l 10.5 0,75l 38

Cocktail des Monats 8.5

"Negroni"

Gin / Campari / Roter Wermut / Orangenzeste

Rote-Beete-Suppe^{8,9} 8

Schafskäse / Schnittlauch / Trüffelöl

Dinkelcrêpes^{4,8,9} 14

Gefüllt mit Kürbis und Pilzen / buntes Tomatenragout / Rucola / Parmesan

Perlhuhnbrust^{1a,8} 16

Pfifferlingrahm / wilder Broccoli / Mini-Maiskolben

Quadroni Panna & Prosciutto^{1a,4,8} 14

Gefüllt mit Ricotta und Lauch / Sahnesauce / Serranoschinken

MONTAG

Entenbrust⁸ 17

Kräutersaitlinge / Mangold / Preiselbeersauce

DIENSTAG

Kürbisgnocchi^{4,8,1a} 14

Gorgonzolasauce / Spinat / Kürbiskernöl

MITTWOCH

Kalbsleber^{18,21} 16

Geschmorte Zwiebel / Kartoffelstampf / Minikarotten

DONNERSTAG

Geschmortes Rind⁸ 17

Chiantisauce / Süßkartoffelpüree / Rosenkohl

FREITAG

Goldmakrele gebraten^{5,8,10} 19

Mango-Erbsenragout / Selleriestroh / Salatvariation

Dessert

Kaiserschmarrn^{8,4} 9

Mandeln / Rosinen / bunte Beeren / Apfelmus

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren^{1a,4,8,19} 9

Café Gourmand^{1a,4,8,23} 9

Süßes aus der Pâtisserie / Vanilleeis / Espresso

Zusatzstoffe und Allergene:

1a) Glutenhaltig Weizen / 1b) Glutenhaltig Roggen / 1c) Glutenhaltig Gerste / 2a) Schalen fr. Mandel / 2b) Schalenfr. Haselnuss / 2c) Schalenfr. Walnüsse / 3) mit Schalentiere
4) mit Eiern / 5) mit Fisch / 6) mit Erdnüsse / 7) mit Soja / 8) mit Laktose / 9) mit Sellerie / 10) mit Senf / 11) mit Sesam / 12) mit Konservierungsstoffe / 13) Lupine /
14) mit Weichtiere / 15) mit Farbstoff / 16) mit Geschmacksverstärker / 17) geschwefelt / 18) mit Phosphat / 19) mit Alkohol / 20) mit Antioxidationsmittel / 21) mit Nitrat /
22) mit Süßungsmittel / 23) koffeinhaltig / 24) chininhaltig / 25) Pistazien