



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte vom 09.05.2022 - 15.05.2022

Mo - Fr ab 11:30 Uhr, Sa & So ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Österreich weiß, Ferdinand Mayr
Niederösterreich

*Klassischer hochwertiger Grüner Veltliner (95%) mit etwas
Chardonnay. Trocken mit perfekter Balance und Länge.*

0,1l 5.5 0,2l 9.5 0,75l 29

COCKTAIL DES MONATS

Whiskey Sour 8.5

Whiskey / Zitronensaft /
weißer Rohrzucker / Eiweiß

Mittags-Special

**WOCHENGERICHT
+ 6 €**

mit wahlweise
kleiner Tagessuppe
oder Salatvielfalt
und
Espresso oder
Petit Four

WOCHENSUPPE

Grüne Spargelsuppe 8

Weißer Spargel / Jakobsmuschel / Chillistaub

<u>Raviolini Seppioline</u> ^{1,2,4}	16
Gefüllt mit Sepia / Majoran / Ratatouille Gemüse	
<u>Ochsenbäckchen geschmort</u> ⁸	20
Merlotjus / Kartoffelgratin / Gurken - Schmandsalat	
<u>Mai-Scholle gebraten</u> ⁸	24
Tomaten / Oliven / Frische Kräuter / La Ratte Kartoffeln	
<u>Schrobenhauser Spargel</u> ^{4,8,2}	16
Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln	
mit kleinem Kalbsschnitzel oder Trüffelschinken	
	22

SALON LUITPOLD 10.-16.05.2022 jeweils 20:00 - 21:30 Uhr

SCHUBERT-TAGE gemeinsam mit Steinway und der Hochschule für Musik und Theater München

Details zum Programm finden Sie auf unserer Homepage www.cafe-luitpold.de

MONTAG

Boeuf Stroganoff ^{4,8,16} 18
von der Rinderhülle / Rote Beete / eingelegte Gurken / Bandnudeln / Salatbeilage

DIENSTAG

Paccheri Nudeln ^{4,8,16} 17
Gefüllt mit Chorizo / Ricotta / an Friséesalat und junger Paprika

MITTWOCH

Bayerisches Mai Rüben Curry ^{8,16} 16
Tomaten - Ingwersauce / Frühlingszwiebeln / Lavendelreis

DONNERSTAG

Entrecôte gegrillt ⁸ 19
Kresse Pesto / Kräuterbaguette / Süßkartoffelsalat

FREITAG

Kabeljaufilet gebraten 19
Bohnenmousse / geschmelzten Zwiebeln / Polentaschnitte / Rucola

Dessert

Café Gourmand ^{1,4,8,23} 9
Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso

Unsere 12 Meter Kuchen und Tortentheke

Gern bringen wir Ihnen eine Köstlichkeit aus unserer Konditorei im 1. Stock