



CAFE
LUITPOLD
MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte vom 20.06.2022 – 26.06.2022
Mo – Fr ab 11:30 Uhr, Sa & So ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Weißburgunder QbA Weingut Hofmann
Rheinhessen - Deutschland
*Frisch, lebendig mit feinen Aromen von Melone,
Birne und mineralischen Noten*

0,1l 5 0,2l 9 0,75l 27

COCKTAIL DES MONATS

Himbeer-Mojito 8,5
Rohrzucker / weißer Rum /
Limette / Minzblätter

WOCHENSUPPE

Gazpacho Andaluz 8^{1,4,8}
Weißbrot Croutons

Mittags-Special:

WOCHENGERICHT
+ 6 €

mit wahlweise
kleine Tagessuppe
oder Salatvielfalt
und
Espresso oder
Petit Four

<u>Tagliolini</u> ^{1a,4,8}	17
Trüffelbutter / Kirschtomaten / mediterranes Gemüse	
<u>Saltimbocca vom Kalb</u> ^{1a,4,8,9}	22
Kalbsbacon / Gnocchi / Salbeijus / Baby Paprika	
<u>Gebratener Zackenbarsch</u> ^{1a,5,8,7}	21
Oliventapenade / Limonenrisotto / Safranschaum	
<u>Caprese di Bufala</u> ⁸	16
Bunte Tomaten / 9-jähriger Balsamico / Olivenöl / Maldon Salz	

SALON LUITPOLD c/o Blessing: 06.07.2022 | 19:00 – 20:30 Uhr
Walter Rathenau zum 100. Todestag – Rechtsextremismus damals und heute
Weitere Informationen über die Salonveranstaltungen finden Sie
auf unserer Homepage www.cafe-luitpold.de

MONTAG

Gegrillte Maispouardenbrust ⁸ 18
Rosmarinkartoffeln / Balsamico-Jus / Baby Zucchini

DIENSTAG

Feuriges Grillgemüse & Karamellisierte Ziegenkäse ⁸ 17
Honig / Zucchini / Aubergine / Rote Spitzpaprika / Kräuterseitling

MITTWOCH

Meezelune gefüllt mit Zitrone & Mascarpone ^{1a,4,8} 16
Thymian / Baby Mangold / Sonnentomaten

DONNERSTAG

Kalbsgeschnetzeltes ^{1a, 4a, 8,9} 19
Pilze / Rahm-Jus / Spinatspätzle

FREITAG

Gebratenes Meeräschenfilet ^{1a,8,5,7} 19
Tomatenrisotto / Weißweinschaum / Schmortomaten / Frisée Salat

Dessert

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

Unsere 12 Meter Kuchen und Tortentheke

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