



CAFE  
LUITPOLD  
MÜNCHEN

# WOCHENKARTE

Wochenkarte vom 19.09.2022 –25.09.2022  
Mo – Fr ab 11:30 Uhr, Sa & So ab 12:00 Uhr

## WEINEMPFEHLUNG

### Baron De Ley - Reserva Rioja 2016

Beeindruckendes, tiefes Kirschrot, große aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten vor einem Hintergrund von roten Früchten und zunehmender Komplexität.

0,1l 5      0,2l 9      0,75l 27

## COCKTAIL DES MONATS

### Fizzy Orange 8,9

Orangensaft / Wodka /  
frischer Ingwer / Mandarine  
/ Sodawasser

## WOCHENSUPPE

### Getrüffelte Kartoffelsuppe 1a,4,8 8

Croûtons / Petersilie

Mittags-Special:

### **WOCHENGERICHT + 6 €**

mit wahlweise  
kleine Tagessuppe  
oder Salatvielfalt  
und  
Espresso oder  
Petit Four

### Spitzkohlkopf halbiert und geschmort 1a,7,8

Sellerie-Kartoffelpüree / getrocknete Cranberries / Petersilienschaum

16

### Meeräschenfilet gebraten 1a,4,5,8,9

Pfifferlinge / Thymian Gnocchi / Zitronen Beurre Blanc

21

### Alpen Rinderfilet vom Grill 4,8

Limetten-Chili-Hollandaise / Kartoffelecken / Bohnenbündchen

36

### 1/4 Bauernente 4,8,9

Kartoffelknödel / Blaukraut / Orangenjus / Bröselbutter

22

## SALON LUITPOLD c/o WALA Dienstag, 20.09.2022 19:00-20:30 Uhr

Alles sind plötzlich grün. Und keiner wird dabei rot. Über Greenwashing und „echte“ Nachhaltigkeit.  
Mit CARMEN GREBMER, LEO FRÜHSCHÜTZ, NICOLINE WÖHRLE UND MARJAM SMEND

Anmeldung und Zusatzinfos auf [www.salon-luitpold.de](http://www.salon-luitpold.de)

## MONTAG

### Kräuter Crêpes mit Kürbis gefüllt 1a,2b,4,8

Zartes Wirsinggemüse / Kürbis / gehackte Haselnüsse

16

## DIENSTAG

### Maispouardenbrust gebraten 1a,8,9

Süßkartoffelpüree / Estragonjus / Zuckerschoten glasiert

18

## MITTWOCH

### Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen 1a,4,8,9

Steinpilze / Salbeibutter / Parmesan / Frisée

18

## DONNERSTAG

### Rote Beete Risotto 8,9

Junge Karotten / Brunnenkresse / Zitronen-Basilikum-Pesto

16

## FREITAG

### Forellenfilet gebraten 1a,5,8,9

Bunte Rüben / Senfschaum / Salzkartoffeln / Zitronenbutter

18

## Dessert

### Bombe à Glace 1a,4,8

Eisbombe für 2-6 Personen / hausgemachte Eiscrème im Biskuit und geflammten Eisschneemantel

29

### Café Gourmand 1a,4,8,23

Süßes aus der Pâtisserie / Eiscrème aus eigener Herstellung / Espresso

9

### Beschwipste Williams Birne & Moelleux au Chocolat 1a,4,8,19

Rotweibirne / hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / grünes Apfelgel

12