



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN



WOCHENKARTE

Wochenkarte vom 18.09.2023 bis 01.10.2023
ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Weißburgunder QbA Weingut Hofmann

Rheinhessen – Deutschland

*Frisch, lebendig mit feinen Aromen von Melone,
Birne und mineralischen Noten*

0,1l 6.4 0,2l 10.5 0,75l 31

WOCHENSUPPE

Rinderkraftbrühe 9

Grießnocker / Flädle /

Wurzelgemüse

Mittags-Special:

**WOCHENGERICHT
+ 6 €**

mit wahlweise
kleine Tagessuppe
oder Salatvielfalt
und
Espresso oder
Petit Four

Kohlrabi-Carpaccio

Süß-sauer eingelegte Radieschen / Wildkräutercreme / Frisée / Kartoffel-Croûtons

12

Kalbsnacken, in Rosmarin geschmort

Brezenknödel / fermentierter Spitzkohl / Zwiebeljus

24

Forellenfilet gebraten

Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Zitronenbutter

22

SALON LUITPOLD c/o acatech 26.09.2023 19:00 – 20:30 Uhr
Entlastend und entfremdend? Wie KI und Robotik unsere Leben verändern.
mit Prof. Dr. Peter Dabrock, Dr. Dorothea Koert und Andrea Martin

Anmeldung über www.salon-luitpold.de

MONTAG

Kürbisrisotto (vegetarisch)

Tegernseer Topfen / Erbsenkresse

19

DIENSTAG

Wiener Backhendl

Kartoffel - Gurken Salat / steirisches Kernöl

19

MITTWOCH

Gnocchi (vegetarisch)

Kirschtomaten / Rucola / Oliven

19

DONNERSTAG

Tafelspitz

Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich

19

FREITAG

Filet von der Dorade

Konfierte Paprika / Auberginencreme / Pesto

19

Dessert

Café Gourmand

Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso

9