



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

...von und mit **Michael Hüsken** mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht
täglich ab 12:00 Uhr

Räucherfisch-Schaumsuppe

Lachs-Nockerl / Schnittlauch / Wurzelgemüse 11

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Rind

bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade 19

Büffel-Mozzarella vom Büffel Bill

rote Beete / Birne / gepoppter Amaranth 17

Oktopus gebraten

Kürbis-Limonen-Creme / Brunnenkresse / geröstete Mandeln 19

Superfood Salat (vegan)

bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen
Getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing 17

Cäsar Salat (vegetarisch)

Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt 16

Bunter Blattsalat (groß oder klein) (vegetarisch)

Blattsalate der Saison / Balsamico Dressing / Kirschtomaten
Gurken/ Paprika / Radieschen / geröstete Körner 14 / 8

Alle Salate wahlweise mit:

- Streifen von der Maishähnchenbrust gebraten + 9
- Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück) + 9
- Kräuterseitlinge gebraten + 7

Hausgemachte Bandnudeln (vegetarisch)

Gebratene Pilze / Blattspinat / Trüffelschaum 19

Bayrisches „Risotto“ (vegan)

Urgetreidemix vom Chiemgaukorn / Kohlrabi / Petersilie / Egerlinge / Leindotter-Öl 19

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr.

Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet 32

Entrecôte (250g) vom Allgäuer Rind

Café-de-Paris-Butter / Bohnen / Kartoffelgratin 38

Filet von der Niederbayrischen Lachsforelle

Schmorgurken / Pommery-Senf / Petersilienkartoffeln 27

Vanille-Crème-Brûlée

9

3-Gang Menü

täglich 12-14 Uhr und 18-21 Uhr

44

Kohlrabi-Carpaccio Wildfang-Garnele / konfierte Tomate / Bubikopf

Entenbrust rosa gebraten Petersilienwurzelpürée / gebratener Rosenkohl

oder

Blumenkohl geröstet Hokkaido-Kürbis / Haselnuss / Brunnenkresse (vegetarisch)

Pochierte Birne Schokoladen-Brownie / Vanille-Eis