



CAFE
LUITPOLD

SPEISEKARTE

täglich ab 12:00 Uhr

...von und mit Michael Hüsken mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

Französische Zwiebelsuppe geröstetes Weißbrot / Comté	10
Tatar von der Urkarotte (<i>rein pflanzlich</i>) Safran Aioli / geröstete Sonnenblumenkerne / Winterportulak	14
Roastbeef vom Allgäuer Rind rosa gebraten bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade	19
Oktopus gebraten Blumekohlcreme / Tomaten-Vanille-Vinaigrette / Rucola	22
Räucherfisch Panna Cotta Saiblingskaviar / gepickelte Gurke / Dillöl	18
Superfood Salat (<i>rein pflanzlich</i>) bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing	17
Cäsar Salat (<i>vegetarisch</i>) Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt	16
Bunter Blattsalat (groß oder klein) (<i>vegetarisch</i>) 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 Rinderfiletstreifen + 12

Als 3-Gang Menü servieren wir folgende Gerichte von unserer Speisekarte (ab 18 Uhr):	44 / 79
Tatar von der Urkarotte	(2 P)
Ochsenbacken geschmort oder Risotto vom Chiemgauer Buchweizen (<i>rein pflanzlich</i>)	
Mousse von der Valrhona-Schokolade	

Risotto vom Chiemgauer Buchweizen (<i>rein pflanzlich</i>) Rote Bete / Apfel / Meerrettich / Walnuss Pesto	18
Süßkartoffel gebraten (<i>rein pflanzlich</i>) Cima di Rapa / Salzzitrone / wilder Brokkoli	22
Bollito Misto für 2 Personen Rindfleisch, Hähnchenkeule, Schweinsbratwurst und Kalbszunge im Wurzelsud, dazu servieren wir Salsa Verde, Wirsing und Kartoffeln	58
Ochsenbacken in Spätburgunder geschmorte, Lieblingsgericht des Küchendirektors Selleriepüree / Rosenkohl	29
Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet	32
Kalbsrückensteak gratiniert Zitronen-Kräuterkruste / Schwarzwurzeln / Pinienkernjus	36
Filet vom Skrei auf der Haut gebraten Kartoffel-Kürbisstampf / Mangold / steirisches Kernöl	32
Lachsforellenfilet aus Niederbayern winterliches Gemüse-Gröstl / Schnittlauchsauce	28