



CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte 12.02. -18.02.2024.
ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Österreich Reserve QW, Ferdinand Mayr Niederösterreich

*Blaufränkisch und Zweigelt im Holzfass ausgebaut,
würzig, dicht dabei finessenreich und harmonisch*

0,1l 6,4 0,2l 10,5 0,75l 31

WOCHENSUPPE

Geflügelconsommé 10

Pistaziennocken / Gemüsestreifen

Mittags-Special:

WOCHENGERICHT + 6 €

mit wahlweise
kleine Tagessuppe
oder Salatvielfalt
und
Espresso oder
Petit Four

Flammkuchen

- Birne / Ziegenkäse / Walnüsse / Honig *(vegetarisch)* 14
- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 13
- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl 14
- Hokkaido Kürbis / Parmesan / Rucola *(vegetarisch)* 13

MONTAG

Kürbisrisotto *(vegetarisch)*

Glasierte Steckrüben / Brunnenkresse / Parmesan 19

DIENSTAG

Ravioli gefüllt mit Radicchio & Fontina *(vegetarisch)*

Thymian Beurre Blanc / confierte Schalotten 19

MITTWOCH

Seeforelle & Wildfang Garnele gebraten

Rote-Beete-Sauce / Zuckerschoten / Riso Venere 19

DONNERSTAG

Tafelspitz (Münchens „Bester“, sagen unsere Gäste)

Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich 19

FREITAG

Doradenfilet gebraten

Gnocchi / Petersilienpesto / geschmorte Aubergine 19

Dessert

Café Gourmand

Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso 9

Parfait von karamellisierten Haselnüssen

Rosmarin-Quittenkompott / Vanillesauce 10

Mousse von der Valrhona Schokolade

Eingelegte Feigen / Strudelblätter 10

23.02.2024 19 UHR SALON GASTROSOPHIQUE ITALIENISCHE GENUSSWELTEN

Bella Italia, Dolce Vita oder „eine italienische Angelegenheit“ wie Monaco Franze zu sagen pflegte
mit Küchendirektor Michael Hüsken

Weitere Info über www.cafe-luitpold.de

Für Fragen zu Zusatzstoffen, Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.