CAFE LUITPOLD
MÜNCHEN

# WOCHENKARTE

Wochenkarte 25.03. -31.03.2024.
ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG
Mischsatz vom alten Weingarten QW,
Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich
*Harmonischer Mischsatz aus Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Traminer, kraftvoll mit saftigem Schmelz*

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

WOCHENSUPPE
Erbsensuppe 10
Meerrettich / Minze

Mittags-Special:
**WOCHENGERICHT + 6 €**
mit wahlweise
**kleine Tagessuppe**
oder **Salatvielfalt**
und Espresso
oder Macaron

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

EGGCITING NEWS!

OSTERMENÜ 25.MARZ – 7. APRIL 2024*

Spargelsalat
gebeiztes Eigelb / Brunnenkresse / Croûtons
Risotto „Acquerello"
Bärlauch / Wildfang Garnele / Spitzpaprika
Rücken und Ragout vom Lamm
Dicke Bohnen / Zitronen-Thymianjus
Mille Feuille von Erdbeer und Rhabarber
Buttermilch
75 Euro pro Person

Veggie: Spargelsalat
gebeiztes Eigelb / Brunnenkresse / Croûtons
Risotto „Aquerello"
Bärlauch / Tegernseer Topfen / Spitzpaprika
Frühlingslauch und konfierte Bundmöhren
junger Blattspinat / Sonnenblumenkerne
Mille Feuille von Erdbeer und Rhabarber
Buttermilch
62 Euro pro Person

*Täglich von 12 -14 Uhr I 17 - 20 Uhr - außer Sonntag und Montag abends

| | | |
|---|---|---|
| MONTAG | Kartoffelgnocchi<br>Geschmorte Paprika / Feta | 19 |
| DIENSTAG | Piccata Milanese vom Maishähnchen<br>Rosmarinkartoffeln / Tomatensauce | 19 |
| MITTWOCH | Kräuterbulgur<br>Gebratener grüner Spargel / Austernpilze | 19 |
| DONERSTAG | Tafelspitz (Münchens „Bester", sagen unsere Gäste)<br>Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich | 19 |
| FREITAG | Forelle Müllerin Art<br>Salzkartoffeln / Spinat | 19 |

Dessert

| | |
|---|---|
| Café Gourmand<br>Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso | 9 |
| Parfait von karamellisierten Haselnüssen<br>Rosmarin-Birnenkompott / Vanillesauce | 10 |
| Tonkabohnen Panna Cotta<br>Eingelegte Rhababer / Erdbeersorbet | 10 |

11.04.2024 19 UHR SALON GASTROSOPHIQUE ITALIENISCHE GENUSSWELTEN
Eine kulinarische und vinophile Rundreise durch Italien. Entdecken Sie die genussvollsten Seiten von Norditalien bis Süditalien.
Mit Küchendirektor Michael Hüsken (Küchendirektor Cafe Luitpold) und Tom Engelhardt (Munich School of Wine).
Weitere Info über www.cafe-luitpold.de

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