



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 01.04. -07.04.2024.
ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Riesling VDP. GUTSWEIN,

Weingut J.B. Schäfer, Nähe - Deutschland
*Finessenreich, elegant mit Noten von gelben Früchten,
Steinobst und Zitronen*

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

WOCHENSUPPE

Geflügel Essenz 10
Brätstrudel / Schnittlauch

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 „Acquerello“

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 | 17 - 20 Uhr - außer Sonntag und Montag abends

MONTAG	<u>Geschmorte Lammkeule</u> Zucchini / Rosmarin Kartoffeln	19
DIENSTAG	<u>Bärlauch Linguine</u> <i>(vegetarisch)</i> Bärlauchpesto / gezupfter Büffel Mozzarella	19
MITTWOCH	<u>Safranrisotto</u> <i>(vegetarisch)</i> gebratener grünen Spargel / Parmesan / konfierte Kirschtomate	19
DONERSTAG	<u>Tafelspitz</u> (Münchens „Beste“, sagen unsere Gäste) Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich	19
FREITAG	<u>Backfisch im Kellerbierteig</u> Kartoffel-Gurkensalat / Zitrone / Remolade	19

Dessert

Café Gourmand

Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso

Parfait von karamellisierten Haselnüssen

Rosmarin-Birnenkompott / Vanillesauce

Tonkabohnen Panna Cotta

Eingelegte Rhabarber / Erdbeersorbet

9

10

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.