



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

täglich ab 12:00 Uhr

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

Kartoffel-Bärlauchsuppe	Eismeergarnelen / Bärlauchöl	10
Tatar von der Urkarotte <i>(rein pflanzlich)</i>	Safran Aioli / geröstete Sonnenblumenkerne / Portulak	14
Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Rind	bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade	19
„Bayrisches Vitello“	Rosa gebratenes Kalbsmeiserl / Räucherforellencreme / süß saure Radieschen / knusprige Kapern	17
Gebeizter Label Rouge Lachs	Saiblingskaviar / Creme fraîche / Feldsalat / Kartoffelcroûtons	19
Superfood Salat <i>(rein pflanzlich)</i>	bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing	17
Cäsar Salat	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	Kräuterseitlinge gebraten + 7
Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück)	+ 9	Rinderfiletstreifen + 12

3 Gang Menü

44 / 79

Label Rouge Lachs gebeizt, Saiblingskaviar / Creme fraîche / Feldsalat

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, Senfsauce / Essigurke / Egerlinge / Bandnudeln

oder **Risotto vom Bayrischen Urgetreidemix**, Junge Erbsen / Egerlinge, Frühlingskräuter-Pesto *(rein pflanzlich)*

Tonkabohnen-Panna Cotta, eingeleater Rhababer / Erdbeersorbet

Risotto vom Bayrischen Urgetreidemix *(rein pflanzlich)*

Junge Erbsen / Egerlinge / Frühlingskräuter Pesto

18

Breznknödel *(vegetarisch)*

Sautierter Blattspinat / Schnittlauchbutter

16

Chateaubriand für 2 Personen

Rinderfilet / glasierte Kenia Bohnen / getrüffeltes Kartoffelpüree / Rosmarinjus

79

Coq au Vin

In Rotwein geschmortes Maishähnchen / gratinierte Polenta / Schmorgemüse / Thymian

23

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr.

Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet

32

Medaillons vom Poltinger Hirschrücken

Schwarzwurzeln / Kürbispüree / Heidelbeeressig-Jus

38

Filet von der Dorade

Cima di Rapa / konfiertes Zitronenfenchel / Tomaten-Kapernbutter

32

Lachsforellenfilet aus Niederbayern Gemüse Gröstl / Schnittlauch Sauce

28

Gedeck Brotvariation / Fassbutter / Olivenöl / Meersalz

19