



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD
MÜNCHEN

Wochenkarte 22.04. -28.04.2024.
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

Spargelsuppe 10
Croûtons/ Estragon

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
- Grüner Spargel / Parmesan / Kirschtomaten (vegetarisch) 13

Spargelkarte

Abensberger Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 21

- Mit Wacholderschinken +7
- Mit kleinem Kalbsschnitzel +10
- Mit kleinem Rinderfilet (120g) +16
- Mit Label Rouge Lachs +12

MONTAG Ravioli gefüllt mit grünem Spargel und Basilikum (vegetarisch) 19
Parmesan / Oliven / Zitronensauce

DIENSTAG Wiener Backendl 19
Kartoffel Gurken Salat / Kürbiskern Dip

MITTWOCH Kartoffel Gnocchi (vegetarisch) 19
Gezupfter Büffelmozzarella / Tomaten Sugo / Rucola

DONERSTAG Tafelspitz (Münchens „Bester“, sagen unsere Gäste) 19
Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich

FREITAG Filet von der Lachsforelle 19
Limonen Risotto / junge Erbsen / Kerbel Pesto

Dessert

Café Gourmand 9

Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso

Erdbeer Millefeuille 10

Mascarpone / Bubikopf / Erdbeersorbet

Mousse von weißer Schokolade 10

Rhababerkompott / Haferflocken Crumble

24.04.2024 19UHR SALON LUITPOLD

ARMIN NASSEHI | GESELLSCHAFTLICHE GRUNDBEGRIFFE

Identität, Ungleichheit und Co. Armin Nassehi über den Gebrauch von zentralen Begriffen in der Öffentlichen Debatte der Gegenwart, im Gespräch mit Peter Felixberger.

Weitere Info über www.cafe-luitpold.de

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