



CAFE
LUITPOLD
MÜNCHEN

WOCHENKARTE

Wochenkarte 06.05. -12.05.2024.
ab 12:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Riesling VDP. GUTSWEIN,

Weingut J.B. Schäfer, Nähe - Deutschland
Finesse, reich, 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 Spargelrisotto (vegetarisch) 19
Gebratener Grüner Spargel/ Kerbelpesto

DIENSTAG Schaukelstück 19
Rosmarin Klartoffeln / geschmorte Paprika & Zucchini

MITTWOCH Grüne Ravioli (vegetarisch) 19
Bärlauch / Junger Spinat / Ricotta / Kirschtomaten

DONERSTAG Wählen Sie gerne ein Gericht aus unserer Standardkarte

FREITAG Doradenfilet gebraten 19
Riso Nero / confierter Zitronenfenchel / Thymiansauce

Muttertagsmenü

Tatar vom Wolfsbarsch - Paprika, Zitronengel & Rucola Öl; Kalbsrückenmedaillons - Spargelragout, Herzoginnen
Kartoffeln & Estragonjus; Topfenmousse - marinierte Beeren & karamellierte Strudelblätter 55

Veggie-Menü Kohlrabi Carpaccio - Wildkräutersalat & Tomatenvinaigrette; Gebackener Stangenspargel -
Trüffelhollandaise & Petersilienpüree; Topfenmousse - marinierte Beeren & karamellierte Strudelblätter 45

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

07.05.2024 19UHR SALON LUITPOLD

EINE FURCHTLOSE FRAU NIMMT DEN KAMPF AUFGEHEN EINE GESELLSCHAFT, DIE SIE KLEINKRIEGEN WILL

Ein Abend mit Markus Gasser und Kerstin Holzer (Publizistin), in Kooperation mit dem C.H. Beck Verlag. Weitere Info über www.cafe-luitpold.de

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

