



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 13.05. -19.05.2024.
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	<u>Buchweizenrisotto</u> <i>(vegetarisch)</i> Spargelragout / Romanesco / Zitronenhollandaise	19
DIENSTAG	<u>Softiges Rindergulasch</u> Kartoffel-Kräuterstampf / Vichy Karotten	19
MITTWOCH	<u>Frühlingshafter Couscous Salat</u> <i>(vegetarisch)</i> Gebratene Aubergine / Feta Käse / Minze / Tomate	19
DONNERSTAG	<u>Gesottener Rindertafelspitz</u> Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln, Meerrettich	19
FREITAG	<u>Bouillabaise</u> Wildfanggarnele / Edelfische / Sauce Rouille / geröstetes Baguette	19

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

Di, 14.05., 19:00 - 20:30 Uhr

Humor und Demokratie: Ein Abend mit Maxi Schafroth

MIT MAXI SCHAFFROTH IM GESPRÄCH MIT REINHARD g. Wittmann.

Weitere Info über www.cafe-luitpold.de

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