



LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

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

VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

Karotten-Ingwer-Suppe *(rein pflanzlich)*

Gelbwurz / Kokosmilch

11

Gebeizter Label-Rouge-Lachs

geröstetes Brioche / Gurke / Zitronen-Crème Fraîche

19

Münchner Burrata von OI FRA *(vegetarisch)*

Rote Beete / Kürbiskerne / Rucola

17

SALATE

Superfood Salat *(rein pflanzlich)*

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) *(vegetarisch)*

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) +11

HAUPTGÄNGE

Romanasalat gebraten *(rein pflanzlich)*

Blumenkohlcreme / Granatapfel / geröstete Mandeln / Sumach / „Parmesan“ Dip

19

Risotto Acquerello *(vegetarisch)*

sautierte Waldpilze / Petersilienöl / Trüffel

26

Rinderfilet Strindberg

Schalotten-Senfkruste / Bohnen / Pommes Dauphin

42

Kalbsschulter Sous Vide gegart

Topinambur / wilder Brokkoli / Haselnuss-Gremolata

29

Oktopus gegrillt

Süßkartoffel-Creme / Pimientos de Padron / schwarzer Knoblauch

32

Lachsforellenfilet aus Niederbayern

Lauchgemüse / Nussbutter-Schaum / Kartoffelstampf

29

LUITPOLD KLASSIKER

<u>Roastbeef vom Allgäuer Rind, rosa gebraten</u> bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade	22
<u>Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr.</u> Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet	34
<u>Tafelspitz gesotten</u> Wurzelgemüse / Petersilienkartoffeln / Meerrettich	28
<u>Flammkuchen</u> - Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel <i>(vegetarisch)</i> - Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch - Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl - Grüner Spargel / Parmesan / Kirschtomaten <i>(vegetarisch)</i>	14 13 14 13
<u>Gedeck</u> Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz	4.5

3 GANG MENÜ 44 / 79

Karotten-Ingwer-Suppe *(rein pflanzlich)*

Gelbwurz / Kokosmilch

Kalbsschulter Sous Vide gegart

Topinambur / wilder Brokkoli / Haselnuss-Gremolata

oder

Risotto Acquerello *(vegetarisch)*

sautierte Waldpilze / Petersilienöl / Trüffel

Schokoladentarte

Sauerrahmsorbet / Ananasragout