



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 25.11.2024 -1.12.2024
ab 12 Uhr

Le Baron-Sauvignon Blanc Touraine AC

Domaine Baron*^{bio}, Touraine

Loire - Frankreich

*intensive florale und vegetabile Aromatik,
frisch, saftig*

0,1l 7.2 0,2l 12.8 0,75l 42

WOCHENSUPPE

Kartoffel - Lauchsuppe 9

Geröstete Sonnenblumenkerne / Schnittlauch

„LUNCH QUICKIE“ 25.9

(Montag bis Freitag ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)

*Unser schnelles 3 Gang-Mittagsmenü
gleichzeitig auf dem Luitpold Tablett serviert:*

Kartoffel - Lauchsuppe oder Salatbouquet

Kürbisrisotto (vegetarisch)

eingelegter Kürbis / Parmesan

oder

Wiener Saftgulasch

Kartoffelknödel / Gurken - Dill Salat

Weißes Schokomousse

Kokos / Ananas

DINNER SPECIAL 44 / 79 (für 2)

(Montag bis Freitag ab 17 Uhr)

Geflügel Consommé

Getrüffelte Nocken / Egerlinge

Boeuf Bourguignon

Kartoffelstampf / Wurzelgemüse

Speck / Champignons

oder

Ratatouille (vegan)

Rosmarin / Hirse / Pistou

Tarte Tatin

Karamellisierte Äpfel / Vanilleeis

TAGESGERICHTE

MONTAG	<u>Wiener Saftgulasch</u> Kartoffelknödel / Gurken - Dill Salat	19.9
DIENSTAG	<u>Kürbisrisotto</u> eingelegter Kürbis / Parmesan / Kresse	19.9
MITTWOCH	<u>Piccata vom Maishendl</u> Tomatensugo / Bandnudeln	19.9
DONNERSTAG	<u>Krautfleckerl</u> geschmorter Spitzkohl / getrüffelte Ravioli	19.9
FREITAG	<u>Pot au Feu von Edelfischen</u> Pellkartoffeln / Wurzelgemüse / Safran	19.9

DESSERT

<u>Café Gourmand</u> Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso	9.9
<u>Rosmarin Crème Brûlée</u> Zwergorangenkompott	9.9
<u>Tarte Tatin</u> Karamellisierte Äpfel / Vanilleeis	12
<u>2 Pralinen & 1 Espresso</u>	6.5

Macchiato / Doppio / Decaf / etc. gegen Aufpreis (+1.8)

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

LUITPOLD KLASSIKER

Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade 22

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. (Ursprung: EU)
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleines Salatbouquet 34

DER PERFEKTE MOMENT - KAIROS

ROSÉ GOURMAND - nur auf Vorbestellung - 48
zwei oder mehr Gläser Champagner (es wird nachgeschenkt, max. 1 Flasche)
& zwei oder mehr Törtchen nach Wahl für 2 Personen
mit Kerzenlicht und Blüten-Dekoration

Reservierungen unter info@cafe-luitpold.de

Flammkuchen

- Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (vegetarisch) 14
- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 13
- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl 14
- Hokkaido Kürbis / Parmesan / (vegetarisch) 13

Quiche Lorraine & Salatbouquet 13.9

Vegetarische Quiche & Salatbouquet 13.9

Gedeck Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz 4.5

‘TEA TIME’ -ETAGERE *täglich 14-17 Uhr* 29

Fingersandwiches

Eiersalat & Kresse / Räucherlachs & Sahnemeerrettich /
Frischkäse & eingelegte Gurke / Roastbeef & Sauce Remoulade

Hausgemachte Scones

Clotted Cream / hausgemachte Erdbeermarmelade

Macarons / Tartelettes / Pralinen

genießen Sie dazu ein Könnchen Eilles Tee Ihrer Wahl oder ein Glas Champagner (+9)

SALON-ETAGERE *täglich 16-21 Uhr* 29.9

eingelegtes Gemüse / Pesto / Rucola
Räucherlachs / Sahnemeerrettich
Roastbeef / Sauce Remoulade
italienische Käsevariation / Walnüsse / Taggiasca-Oliven
Süßes aus unserer Pâtisserie
Brotkorb aus unserer Backstube