



# LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE  
LUITPOLD

... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

## VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

### Geflügel Consommé

Getrüffelte Nocken / Gemüsestreifen

12

### Faux Gras

Paté von Winterpilzen geröstetes Brioche / Portweingelee / eingemachte Schalotten

16

### Tatar vom Rind

Pommery Senf Creme / Wachtelei / Kartoffelchips

21

## 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 Poltinger Maishähnchenbrust gebraten + 9

Kräuterseitlinge gebraten + 7

Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück) + 11

## HAUPTGÄNGE

### Unsere Ratatouille (rein pflanzlich)

Rosmarin / Hirse / Pistou

22

### Hokkaido Kürbis aus dem Ofen (vegetarisch)

Gebratener Rosenkohl / Mandarine / Walnuss

24

### Barbarie Entenbrust

Selleriepüree / Marone / Cassisjus

36

### Boeuf Bourguignon

Kartoffelstampf / Wurzelgemüse / Speck / Champignons

29

### Oktopus gegrillt

Süßkartoffel-Crème / Pimientos de Padron / schwarzer Knoblauch

32

### Loup de mer

Artischocken / wilder Brokkoli / Safransauce

38