



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 06.01.2025 -12.01.2025
ab 12 Uhr

Rosé Méditerranée – Lignes - IGP
Paul Bergeron, Languedoc – Roussillon -
Frankreich
*Cuvée aus klassischen mediterranen Rebsorten
mit intensiver, fruchtbetonter Aromatik und
balanciertem Körper*

0,1l 6.7 0,2l 11 0,75l 33

WOCHENSUPPE

Blumenkohlsuppe 9

Zimtröutons

„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:*

Blumenkohlsuppe oder Salatbouquet

Kartoffelgnocchi (vegetarisch)

Rucola- Pesto / Ziegenkäse

oder

Paillard vom Rind

Artischocke / Sellerie

Tonkabohnen – Panna Cotta

Portweifeigen

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

Karamellierte Äpfel / Vanilleeis

TAGESGERICHTE

MONTAG	<u>Wählen Sie gerne ein Gericht aus unserer Standardkarte</u>	19.9
DIENSTAG	<u>Paillard vom Rind</u> Sellerie / Artischocke	19.9
MITTWOCH	<u>Krustentierisotto</u> Gegrillte Garnele / Parmesan	19.9
DONNERSTAG	<u>Tafelspitz</u> Wurzelgemüse / Petersilienkartoffel	19.9
FREITAG	<u>Pot au Feu von Edelfischen</u> Fenchel / Dill	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>	Karamellierte 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

36

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) 15

- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 14

- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl 15

- Hokkaido Kürbis / Parmesan (vegetarisch) 14

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 Kännchen 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