



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 27.01.2025 - 02.02.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Österreich Reserve QW

Ferdinand Mayr, Niederösterreich

Ferdinand Mayr, Niederösterreich

Klassischer Grüner Veltliner mit etwas Chardonnay.

Trocken mit perfekter Balance und Länge

0,1l 6.5 0,2l 10.5 0,75l 33

WOCHENSUPPE

Sellerieschaumsuppe 9

Walnüsse

„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:

Sellerieschaumsuppe oder Salatbouquet

Kartoffelgnocchi (vegetarisch)

Tomatenragout / Basilikum / Parmesan

oder

Tagesgericht (siehe unten)

Amarettini-Tiramisu

Ricotta

DINNER SPECIAL 44 / 79 (für 2)

(Montag bis Freitag ab 17 Uhr)

Kürbis-Curry Suppe

Geröstete Sonnenblumenkerne

Coq au vin (Poltinger)

Polenta / Vichy-Karotten /

Jus

oder

Spinatknödel (vegan)

Bergkäse / braune Butter

Schokoladendelice

Maracuja / weiße Schokolade

TAGESGERICHTE

MONTAG	<u>Rosa Kalbstafelspitz</u> Selleriecrème / Rosenkohl / Jus	19.9
DIENSTAG	<u>Hühnerbrust Saltimbocca</u> Kartoffelrisotto / Jungzwiebel	19.9
MITTWOCH	<u>Rinder Paillard</u> Paprikagemüse / Polenta / Rosmarinjus	19.9
DONNERSTAG	<u>Gulasch vom Strohschwein</u> Spätzle / Brokkoli	19.9
FREITAG	<u>Gegrillte Lachsforelle</u> Safranrisotto / Zuckerschoten	19.9

DESSERT

<u>Café Gourmand</u> Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso	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) 15

- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch 14

- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl 15

- Mediteranes Gemüse / Mozzarella (vegetarisch) 14

- Süßer Flammkuchen / Apfel / Zimtucker 13

Quiche Lorraine & Salatbouquet

13.9

Vegetarische Quiche & Salatbouquet

13.9

Gedeck Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz (ab 17:00 Uhr)

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