



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 14.04.2025 - 20.04.2025
ab 12 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Verdiccio di Castelli di Jesi

>VIA CONDOTTO>

Dieser Mittelitaliener begeistert mit seiner einnehmenden Nase nach Meeresbrise, Blüten, Lychee und Steinobst. Im Mund zeigt er sich geschliffen, mit lebhafter Art, schönem Fruchtspiel, einem herrlichen kleinen Hauch Gärkohlsäure und schöner Länge im Ausklang.

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

WOCHENSUPPE

Spargelsuppe 9

Grüner Spargel geröstet / Pinienkerne

ALKOHLFREIER APERITIV

Rosé Sparkling „Bibo Runge“ 0,1l 6.9

Rheinhessen, Deutschland

frisch und fruchtig mit zarten Beeren-Noten

„LUNCH QUICKIE“ 25.9

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

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

Suppe oder kleiner Blattsalat

Prinzregentenpastete

mit Spargelragout (vegetarisch)

oder

Tagesgericht (siehe Rückseite)

Crème Brûlée

Vanille-Coral Tuile

DINNER SPECIAL 49 / 89 (für 2)

(Montag bis Freitag ab 17 Uhr)

Spargelsüppchen

Kalbsrückenmedaillons

Grünes Spargel-Ragout / Estragon-Jus / Kartoffelstampf

oder

Fregola Sarda (vegetarisch)

Ofengemüse / Kräuter-Limonen-Pesto / Kirschtomaten

Crème Brûlée

Vanille-Coral Tuile

TAGESGERICHTE MONTAG BIS DONNERSTAG SIEHE RÜCKSEITE

Niederbayerischer Stangenspargel mit französischen Petersilkartoffeln, wahlweise mit

Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Trüffelsauce

24

Wacholderschinken

+ 6

kleinem Kalbsschnitzel

+ 12

Zanderfilet

+ 13

Prinzregentenpastete mit Spargelragout

mit Zander-Filetstücken

24

vegetarisch

19

Spargelröllchen paniert, mit Kochschinken und Emmentaler

19

auf Salatvariation / Kräuter-Vinaigrette

Spargelsalat lauwarm, fruchtig, mit Garnelen

Mango / Erdbeere / grüner Spargel / Karotte / Garnele im Backteig / Kräuter-Dressing

24

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

TAGESGERICHTE

MONTAG	<u>Rinderroulade</u>	Gemüse gegrillt / Rotweinsauce	19.9
DIENSTAG	<u>Lachs im Kräutermantel</u>	Kartoffelstampf / gebräunte Knoblauchbutter	19.9
MITTWOCH	<u>Entenbrust</u>	Trüffelkrapfen / Portwein-Sauce	19.9
DONNERSTAG	<u>französischer Kartoffelaufbau</u>	Käsesauce	19.9
FREITAG	gerne servieren wir Ihnen ein Gericht aus unserer Standardkarte		

DESSERT

<u>Café Gourmand</u>	Süßes aus der Pâtisserie / Eiscreme aus eigener Herstellung / Espresso	9.9
<u>Crème Brûlée</u>	Vanille-Coral Tuile	11
<u>2 Pralinen & 1 Espresso</u>		6.5
Macchiato / Doppio / Decaf / etc.	gegen Aufpreis	(+1.8)

LUITPOLD KLASSIKER

<u>Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten</u>	bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade	22
--	--	----

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

Flammkuchen

- Ziegenkäse / Walnüsse / Blattspinat / Granatapfel (vegetarisch)	15
- Tiroler Speck / Zwiebeln / Schnittlauch	14
- Lachs geräuchert / Dill / Zitronenöl	15
- Mediterranes Gemüse / Mozzarella (vegetarisch)	15

<u>Quiche Lorraine & Salatbouquet</u>	13.9
---	------

<u>Vegetarische Quiche & Salatbouquet</u>	13.9
---	------

<u>Gedeck</u>	Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz (ab 17:00 Uhr)	4.5
---------------	---	-----

CHAMPAGNER & SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Ein Glas Hattat Decker Champagner und ein feines Törtchen
aus unserer hauseigenen Pâtisserie

19.9

‘TEA TIME’ -ETAGERE

täglich 14-17 Uhr

29.9

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 Eiltes Tee Ihrer Wahl oder ein Glas Champagner (+9)

SALON-ETAGERE

täglich 16-21 Uhr

29

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

Dreierlei SALON-Knabbereien

täglich 16-21 Uhr

19

Oliven / hausgemachtes Käsegebäck / Gemüse-Chips
optionally with

1 Glas Hauswein weiß oder rot oder 1 Spritz oder 1 Luitpold-Limonade

