



WOCHENKARTE

CAFE
LUITPOLD

MÜNCHEN

Wochenkarte 19.1.2025–23.1.2025
ab 12 Uhr

Marcel Malbec Vdf, Château du Cedre

Südfrankreich

*Klare, saftige Kirschfrucht, frisch,
mit mildem Tannin und mittlerem Körper*

0.1l 6.9 0.2l 12.5 0.75l 36

Winter Spritz

9.9

*Gühweinsirup, Zitronensaft, Kirschsaft,
Martini Dry, Wasser spritzig*

WOCHENSUPPE

Klare Rinderbrühe

9.5

Speckwürfel / Schnittlauch

Chai Latte

6.9

Rote-Beete-Saft, frisch gepresst

7.9

LUNCH QUICKIE

24.9

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

Suppe *oder* kleiner Blattsalat

Fleischpflanzerl vom Rind

Salzkartoffeln / Rosenkohl gebraten / Sauce

oder

Fregola Sarda-Risotto *(vegetarisch)*

Rote-Beete / Feldsalat / Haselnüsse

oder

Tagesgericht

Christstollen – Frenchtoast

Sauerkirsche / Beeren

(Montag bis Freitag, nicht an Feiertagen, ab 12 Uhr bis 14:30 Uhr)

DINNER SPECIAL 49

Rote-Beete-Schaumsuppe

Ricotta-Meerrettich-Nocke /
frischer Schnittlauch

Kalbsfilet gebraten

Karotte / Dauphin-Kartoffeln / Lardo

oder

Spinat-Gnocchi *(vegetarisch)*

Ziegenkäse / Walnüsse / Braune Butter

Zweierlei Mousse

Dunkles & weißes Schokoladen-Mousse /
Mango-Sauce / Physalis

(täglich ab 17:00)

TAGESGERICHTE

MONTAG

Taglierini Neri Salmone

Lachs / Tomate / Sahne-Dill-Sauce

19.9

DIENSTAG

Hackbraten

getrüffelt Kartoffelpüree / Romanesco / Sauce

19.9

MITTWOCH

Entenbrust gebraten

Blaukraut / Spätzle / Preiselbeeren / Jus

19.9

DONNERSTAG

Bulgur-Pfanne

Frisches Gemüse / Minze / Hirtenkäse / Salatboquet / Jogurtdip

19.9

FREITAG

Kabeljau gebraten

Kartoffelgratin / Wintergemüse / Weißweinschaum

19.9

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