



CAFE
LUITPOLD

LUITPOLD SPEISEKARTE

... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht

VORSPEISEN

täglich ab 12 Uhr

Gedeck *(vegetarisch)*

Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz

4.5

Rote-Beete-Schaumsuppe *(vegetarisch)*

Ricotta-Meerrettich-Nocke / frischer Schnittlauch

9

Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten

bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade

20

Brezknödel Carpaccio *(vegetarisch)*

Austernpilze / Braune Butter / Vinaigrette

17

Tatar vom Lachs

Avocado / Gurke / Frischkäse

23

SALATE

Superfood Salat *(vegan)*

bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Haselnüsse / Heidelbeeren / Chiasamen
getrocknete Cranberries / Rucola-Senf-Dressing

17

Cäsar Salat *(vegetarisch)*

Cäsar Dressing / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt

16

Gartensalat (klein / groß) *(vegetarisch)*

Pflücksalate / Balsamico Dressing / Gurken / Paprika / geröstete Körner

8 / 14

Alle Salate wahlweise mit:

Streifen von der Poltinger Maishähnchenbrust gebraten

+ 9

Kräuterseitlinge gebraten

+ 7

Wildfang Garnelen gebraten (4 Stück)

+ 11

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr. *(Ursprung: EU)*

Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / Salatbouquet

33

Prinzregentenpastete Coq au Vin

Blätterteig-Pastete / Coq au Vin / Burgunderjus

28

Mit Pilz au Vin *(vegetarisch)*

21

Kalbsfilet gebraten

Karotten / Dauphin-Kartoffeln / Lardo

29

Spinat-Gnocchi *(vegetarisch)*

Ziegenkäse / Walnüsse / Braune Butter

19

Lachssteak, auf der Haut gebraten

Süßkartoffelpüree / eingelegte Radieschen / Granatapfelkerne / Kräutersaitlinge

29