WOCHENKARTE

CAFE LUITPOLD
MÜNCHEN

Wochenkarte 02.11.2026 – 06.11.2026 ab 12 Uhr

SPRITZ DER WOCHE

Herbstlicher Luitpold Spritz 9.9
Aperol / Birnensaft / Prosecco / Soda / Zimt

Basilikum-Spritz *(alkoholfrei)* 8.9
Lemon / Limettensaft / frischer Basilikum

WOCHENSUPPE

Pastinakencremesuppe 9.5
Basilikumschaum

APERITIV
Negroni Sbagliato 9.9
Campari / Vermouth Rosso / Prosecco / Soda

LUNCH QUICKIE 24.9

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

Suppe *oder* **kleiner Blattsalat**

***

Cordon Bleu vom Huhn
Bratkartoffeln / Preiselbeeren

oder

Pfannkuchen gefüllt *(vegetarisch)*
Spinat / Ricotta / Schnittlauchrahm

oder

Tagesgericht

***

Haselnusseis
Duchess

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

DINNER SPECIAL 49

Karotte Ingwer Suppe
Sesam / Kerbel

***

Ochsenbacken geschmort
Kartoffel-Selleriepüree / Karotten

oder

Kürbisrisotto pikant *(vegetarisch)*
Pilze / Ricotta

oder

Saibling gebraten
Brokolli / Mandeln / Salzkartoffel / Safransoße

***

Mousse au chocolat
Quitte / Kardamom

(täglich ab 17 Uhr)

MIESMUSCHEL ZEIT

Miesmuscheln mit Weißwein-Sud oder Tomaten-Sud
Kräuterbaguette / Sauce Rouille

für 1 Person inkl. 1 Glas Weißwein 29
für 2 Personen inkl. 1 Fl. Weißwein 69

SALATEMPFEHLUNG

Avocado mit Ziegenkäse gefüllt Tomaten / Bruschetta / Rucola / Balsamico Dressing 19.9

TAGESGERICHTE

MONTAG	**Spinatravioli** Serranoschinken / Rucola	19.9
DIENSTAG	**Schafskäse paniert** *(vegetarisch)* Couscous / Ratatouille	19.9
MITTWOCH	**Tagliatelle** Rinderstreifen / Cherrytomaten / Paprika	19.9
DONNERSTAG	**Sellerieschnitzel** Röstkartoffeln / Senf-Zitronen-Dip	19.9
FREITAG	**Lachs gegrillt** Kartoffelrösti	19.9

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

LUITPOLD BISTRO

Club Sandwich 17
Brioche / Tomate / Salat / Putenschinken / Eier / Speck / Mayonaise / Senf

Flammkuchen
Speck / Lauch 14
Gemischte Pilze / geschmorte rote Zwiebeln *(vegetarisch)* 16
Lachs / Kirschtomaten / Dill 16

Pinsa
Buffelmozzarella / San Marzano Tomate / Basilikum 14.5
Salami Milano / Chilli-Honig / Fior di Latte 16
Hähnchenbrust / Champignons / Frühlingszwiebel 16

Quiche des Tages 14
Salatbouqet

Luitpold Käseauswahl 22
Grüne Feige / Traube / Orange / hausgebackenes Brot

DESSERT

Café Gourmand 9.9
Dreierlei aus der Pâtisserie / hausgemachte Eiscreme / Espresso

Mousse au chocolat 12
Quitte / Kardamom

2 Pralinen & 1 Espresso 6.5
Macchiato / Doppio / Decaf / usw. gegen Aufpreis +1.8

TEA TIME-ETAGERE *täglich 14-17 Uhr* 34

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

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