# LUITPOLD SPEISEKARTE

CAFE
LUITPOLD

*... mit Liebe und frischen, regionalen Produkten gekocht*

## VORSPEISEN

*täglich ab 12 Uhr*

**Gedeck** *(vegetarisch)*
Brotvariation / Gewürzbutter / Olivenöl / Meersalz — 4.5

**Rinderkraftbrühe**
Pfannkuchenstreifen — 9.5

**Roastbeef vom bayrischen Weiderind, rosa gebraten**
bunte Blattsalate / eingelegtes Gemüse / Sauce Remoulade — 22

**Petite Bouillabaisse**
Zweierlei Edelfisch / Muscheln / Safran / Rouille / Baguette — 23

## SALATE

**Superfood Salat** *(vegan)*
Bunter Quinoa / Spinat / Mangold / Birne / Apfel / Walnüsse
Granatapfelkerne / Honig-Senf-Dressing — 17

**Ceasar Salat**
Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan gehobelt / Ceasar Dressing — 16

**Gartensalat (klein / groß)** *(vegetarisch)*
Pflücksalate / Gurken / Paprika / geröstete Körner / Balsamico Dressing — 8 / 14

**Alle Salate wahlweise mit:**
Ziegenkäse gebraten — +9
Hähnchenbruststreifen gebraten — +9
Garnelen gebraten (4 Stück) — +16

## HAUPTGÄNGE

**Wiener Schnitzel vom Freilandkalb 160 gr.** *(Ursprung: EU)*
Röstkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone / kleiner Salat — 34

**Entrecote 200g**
Ofenkartoffel / Sour Cream / Salat — 36

**Rinderschulter geschmort**
Kartoffelpüree / Wirsing / Jus — 34

**Tagliatelle**
Rinderstreifen / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten — 26

**Grande Bouillabaisse**
Edelfisch / Muscheln / Garnele / Safran / Rouille / Baguette — 29

**Saibling gebraten** — 29
Fenchel / Wildreis / Weißwein-Dill-Soße

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