



Ludwig
im
MUSEUM
CAFÉ & RESTAURANT

2024 + 1

**Verabschieden Sie das Jahr 2024 mit uns ...
und gemeinsam starten wir in ein erfrischendes 2025.**

Zur Begrüssung ab 20.00 Uhr
servieren wir Ihnen unseren Silvestercocktail
'Bye bye 2024' und feine Leckerbissen.

Nach dem Placement gegen 20.30 Uhr
verwöhnt Sie unsere Küchenbrigade mit einem festlichen, servierten Silvestermenu.

Die passende Weinbegleitung haben wir für Sie zusammengestellt.

Prosit Neujahr auf der Terrasse
mit prickelndem Crémant, guten Wünschen und Marzipanschweinen,
natürlich dürfen Knallbonbons und Wunderkerzen nicht fehlen
und anschliessend schwingen wir mit Ihnen zusammen bis 2.00 h das Tanzbein.

€ 239,00 p.P.
für das beschriebene Arrangement inkl. Getränke

Couvert und Gruss aus der Küche

Sashimi-Thunfisch | Jakobsmuschel
Scampitatar
Gefüllte Avocado
Rote Bete-Himbeer-Spiegel
Limettendip mit Koriander und Nachos

1. Gang

-oder-

Schafskäse | Gemüse
Geröstete Erdnüsse
Gefüllte Avocado
Rote Bete-Himbeer-Spiegel
Limettendip mit Koriander und Nachos

2. Gang

Hausgemachtes Sorbet von Beeren mit Champagner aufgegossen

Süppchen von der geräucherten Aubergine
sautierte Streifen vom Hirschrücken
frittierte Aubergine | Pinienkerne | Kresse
Granatapfelkerne | Parmesanchips

3. Gang

-oder-

Süppchen von der geräucherten Aubergine
Büffel-Mozzarella
frittierte Aubergine | Pinienkerne | Kresse
Granatapfelkerne | Parmesanchips

Crêpinette vom Lammrücken
Trüffeljus
Gemüse-Röllchen
cremige Polenta

4. Gang

-oder-

Gerösteter Blumenkohl
Harissaschaum
Süsskartoffel-Haselnuss-Pürée | Anis-Kresse
Pekan-Nüsse | Parmesan-Crème

5. Gang

Dessert-Orgie | à la 'Ludwig im Museum'



Ludwig
im
Museum
CAFÉ & RESTAURANT

2025

Ludwig im Museum
GmbH & Co. KG
Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln

Tel.: 0221 - 16875139
info@ludwig-im-museum.de

Foto: Adobe stock