Herzlich willkommen...

Unsere Produkte - wann immer es geht:
Bio und regional, immer frisch gekocht und lecker aufgetischt.

Wir verwöhnen Sie mit täglich wechselnden Gerichten, saisonalen Spezialitäten und diversen kulinarischen Aktionen. Moderner Genuss, wie wir ihn verstehen, heißt u.a.:

Bio-Rindfleisch :
Unser Bio-Rindfleisch stammt zum grossen Teil vom Bio-Hof der Familie Kaltenbach in Much. Ergänzt wird es durch :

Galloways :
Eine wunderbare Rinderrasse, die für uns im Windecker Ländchen aufgezogen wird.

Landhähnchen :
Die Natur ist einfach unschlagbar; deswegen bekommen die Hähnchen richtig viel Zeit um so absolut stressfrei aufwachsen zu können. Aus diesem Grund brauchen sie auch keinerlei vorbeugenden Antibiotika! Qualität vom Hähnchenhof zur Nieden im Sauerland!

Forellen und andere heimische Fische :
Stammen aus der Rameil-Fischzucht in Lindlar

Während der Erntezeiten beziehen wir Gemüse und Kräuter von der Alexianer Klostergärtnerei und vom Goldberghof in Dormagen. Nicht zu vergessen: viele köstliche Kräuter von unserem Feld in Gut Horbell.

Mit diesen grundsätzlichen Zutaten schaffen unsere Köche ihre immer wechselnden Tageskarten, wobei die Beilagen sich selbstverständlich nach der Jahreszeit richten und ebenso selbstverständlich von uns bekannten Zulieferern stammen.

Dazu kommt eine reichhaltige Auswahl an Weinen von Winzern, die ihre hochwertigen Tropfen Jahr für Jahr teilweise ausschließlich für uns lesen und abfüllen, und das alles, um Ihnen dann schließlich hohen (Wein-) Genuss zu garantieren

Aus der Region

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpeflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste :
Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch

2024 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland

Frühstück
Dienstag bis Sonntag von 10.00 - 12.00 h

Ludwig's süsses Frühstück
Hausgemachte Konfitüre, Bio-Honig vom Bioland-Imker Paul Müller,
Bio-Butter, dazu ein Croissant und Baguette (A,C,G)
Homemade jam, organic honey and organic butter, croissant and baguette
€ 8,90

Hausgemachter Pancake mit Blaubeeren und Bio-Ahornsirup (A,C,G)
Homemade pancake with blueberries and organic maple-syrup
€ 10,90

Shakshuka mit zwei Bio-Eiern, Tomaten-Paprika-Sugo mit Feta
und dazu frisches Brot (A,C,G)
Shakshuka with two organic eggs, tomato-bell pepper-sugo with feta cheese,
homemade bread
€ 14,90

Veganer Avocado Bagel
mit Guacamole, Avocado, Babyspinat, red pickled onions
und schwarzem Sesam (A,F,I,J,L)
Vegan avocado bagel with guacamole, spinach, pickled red onios and black sesame
€ 11,90

Be veggie
Bio-Gouda, Paprika-Auberginen-Mousseline mit Granatapfelkernen,
hausgemachter Hummus, Ziegenkäse-Crème mit frischen Kräutern,
hausgemachte Konfitüre, Bio-Butter und ein bunter Brotkorb (A,F,G,H,4)
Organic Gouda cheese, bell pepper-eggplant cream with pomegranate seed,
homemade hummus, cream of goat cheese with herbs, homemade jam, organic butter
and variety of bread
€ 14,90

Guten Morgen
Bio-Gouda, gekochter Schinken, Salami und Leberwurst,
Gewürzgurke, Bio-Butter und ein bunter Brotkorb (A,F,G,I,1,2,3,4,6)
Organic Gouda cheese, boiled ham, salami, liver sausage,
pickled cucumbers, organic butter, variety of bread
€ 13,90

Eggs Benedict aus Bio-Eiern
auf hausgemachtem Graubrot mit Guacamole, Sauce Hollandaise,
Wildkräutersalat und red pickled onions (A,C,J,L)
Eggs Benedict with homemade rye bread, guacamole, Hollandaise sauce,
herb salad and red pickled onions
€ 16,90
zusätzlich mit krossem Bacon (1,3) + € 2,90
additionally with crispy bacon
zusätzlich mit geräuchertem Lachs (D) + € 6,90
additionally with smoked salmon

Ludwig's Verwöhnfrühstück
für 2 Personen

Bio-Gouda, gemischter Aufschnitt, geräucherter Lachs,
Sahnemerrettich, hausgemachte Konfitüre, Bio-Butter,
gekochte Bio-Eier,
Brötchen, Croissant, Schwarzbrot, Krustenbrot,
2 Gläser Bio-Prosecco 0,1l
und 2 Gläser Orangensaft 0,1l (A-C-D-F-G-J-L,1,3,4,6)

Organic Gouda cheese, assorted cold cuts, smoked salmon. horseradish,
homemade jam, organic butter, boiled eggs, rolls, croissants, black bread, rye bread,
2 glasses organic Prosecco, 2 glasses orange juice

€ 36,90 für 2

Frühstück
Dienstag bis Sonntag von 10.00 - 12.00 h

Eierlei

Rühreier, natürlich aus Bio-Eiern vom Hof Alpermühle,
dazu 2 Scheiben Brot und Bio-Butter

Organic scrambled eggs, two slices of bread and organic butter

Rührei natur plain (A,C,G)	€ 7,90
... mit Tomaten und Kräutern with tomatoes and herbs (A,C,G)	€ 9,50
... mit knusprigem Bacon with crispy bacon (A,C,G,1,3)	€ 10,90
... mit Räucherlachs with smoked salmon (A,C,D,G)	€ 12,50

Bio-Joghurt und Granola

Hausgemachtes Granola-Müsli
mit Nüssen, Beeren
und Bio-Joghurt (A,G,H) € 8,90

Homemade cereals with nuts, berries and organic yogurt

Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Datteln,
Granatapfelkernen, Beeren und Bio-Honig (G,H) € 9,50

Greek yogurt with walnuts, dates,
pomegranate seed, berries and organic honey

Couvert

Auf Wunsch reichen wir zu unseren Speisen
unser ‚Eßquisites' Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland,
frisches Brot und Meersalz
Together with our meals we recommend
'Eßquisites' olive oil from Psaltiras from Greece, bread and sea salt
€ 2,50 für 1 Person € 3,90 für 2 Personen

Die Aperitifempfehlung

Italicus Spritz
Italienischer Bergamotte-Likör mit Bio-Prosecco ‚Jarasole'
und Zitrone ‚on the rocks'
0,2l € 8,90

Vorspeisen

Marinierte Oliven
Eine Auswahl feiner Oliven mit aromatischen Kräutern,
frischem Brot und unserem ‚Eßquisites' Olivenöl (A)
Mixed olives with herbs, bread and our 'Eßquisites' olive oil
€ 7,90 für 1 Person € 9,90 für 2 Personen

Eine Auswahl feiner Oliven, gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Aprikose-Rosmarin-Chutney,
Bergkäse und frisches Brot (A-G)
Mixed olives, grilled goat cheese with homemade apricot-rosemary-chutney,
cheese and bread
€ 15,90

Knusprig gebratene Garnelen auf einem raffinierten Linsen-Apfelsalat
in fruchtigem Dressing, verfeinert mit Chimichurri (A-D-I-J-L)
Crispy fried prawns, spicy lentil-apple-salad with fruity dressing and Chimichurri
€ 17,90

Suppen

‚Ludwigs' Klassische Tomatensuppe
mit frischen Tomaten, Gewürzen und knusprigem Brot (A-I-K-L, vegan)
Tomato soup ‚Ludwig style' with tomatoes, spices and crispy bread
€ 8,90

Herbstliche Kürbissuppe mit Birnen
und knusprigen Cranberries (I-J-L, vegetarisch)
Pumpkin soup with pears and crispy cranberries
€ 9,90

Ludwigs Empfehlung

Antipasti-Variation
Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten,
immer tagesfrisch und immer lecker (C-E-F-G-H-L)
- auf Wunsch auch vegan -
Variety of starters, always fresh and extremely tasty
on request also vegan
für eine Person € 16,90
für zwei Personen € 24,90

Good life salad

Wintersalate in einem feinen Balsamico Dressing
mit mariniertem Rotkohl, Safran-Rettich, Radieschen,
Sonnenblumenkernen und knusprigen Sprossen (F-H-J-K-L, vegan)
Salad in season with Balsamico vinegar dressing, marinated red cabbage,
saffron-radish, radishes, sunflower seed and crispy sprouts
€ 16,90

Ludwigs
Traditionelles Weihnachtsgeflügel

- nur auf Vorbestellung vom 11. November bis 23. Dezember 2024 -
Im Restaurant serviert oder zur Abholung

Vegetarisch & vegan

Hausgemachte Kürbis Semmelknödel
mit Bio-Mangold von Schloss Türnich, dazu Ingwer-Zitronen-Sauce
und geröstete Cashews (A-G-H-I-J-L, vegetarisch)
Homemade bread dumplings with pumpkin, organic chard,
ginger-lemon-sauce and roasted cashews
€ 18,90

Hausgemachte vegane Schwarzwurzel-Trüffel-Ravioli
auf karamellisiertem Wurzelgemüse
mit einer cremigen Kräuter-Pilz-Velouté (A-F-I-J-L, vegan)
Homemade vegan ravioli stuffed with salsify and truffle, caramelized root vegetables
and creamy sauce with mushrooms and herbs
€ 22,90

Pasta & Risotto

Spaghetti 'aglio e olio e peperoncini'
mit frischen Kräutern (A-C-L, vegetarisch)
Spaghetti with olive oil, garlic, chilies and herbs
€ 13,90

Tagliatelle in Hummer-Bisque
mit gebratenen Streifen vom Lachsfilet, geschmorten Tomaten
und frischem Baby-Spinat (A-B-D-J-L)
Tagliatelle with lobster bisque, fried sliced fillet of salmon,
braised tomatoes and spinach
€ 24,90

Würziges Rote Bete Risotto mit knackigen Walnüssen,
gegrilltem Ziegenkäse und feinem Boskop-Apfel (G-H-I-J-L, vegetarisch)
Spicy beetroot risotto with walnuts, grilled goat cheese and Boskop apple
€ 23,90

Zu allen Gerichten gehobelter Parmesan
additionally with Parmesan cheese (G)
+ € 1,90

Von der Wiese und aus dem Wasser

Hähnchenkeule vom Kikok Hühnchen auf ‚Indonesische Art'
in einer feinen Erdnuss-Sauce mit frischem Sprossengemüse
und Sesamöl-Reis (G-H-I-L)
Chicken leg ‚Indonesian style', peanut sauce, vegetables and sprouts, rice with sesame oil
€ 24,90

Zartes Schweinefilet mit aromatischer Salbei-Orangen-Jus,
dazu tagesfrische Gemüse und süße Kartoffelgnocchi (A-G-I-J-L)
Fried pork fillet with sage-orange-sauce, vegetables in season and sweet potato gnocchi
€ 27,90

Filet vom Wolfsbarsch in Salbeibutter gebraten,
mediterrane Gemüse und ‚La Ratte' Kartoffeln (A-D-I-J-L)
Fried fillet of sea bass, sage butter, mediterranean vegetables and ‚La Ratte' potatoes
€ 27,90

DAS SONNTAGS-SPECIAL

immer frisch und neu und lecker
und entsprechend der Jahreszeit
zu zweit, mit Familie oder Freunden

Ludwigs Monats Special

Zartes Hirschragoût mit Waldpilzen
in einer fruchtigen Wacholder-Preiselbeer-Sauce,
serviert mit Spitzkohl und Kräuter-Spätzle (A-G-I-J-L)
Braised venison ragoût with mushrooms, juniper-cowberry-sauce,
pointed cabbage and spaetzle with herbs
€ 29,90

Rosa gebratenes Rumpsteak
in einer kräftigen Portwein-Jus, dazu saisonales Gemüse
und ein samtiges Kürbis-Haselnuss-Pürée (A-G-I-J-L)
Fried rumpsteak with dark Portwine sauce, vegetables in season
and mashed pumpkin with hazelnuts
€ 36,50

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2021 Macht Lust
QbA, trocken,
Weingut Christian Bamberger, Nahe
Cuvée aus Cabernets und Merlot. Kirschen, Pflaumen
und Veilchen dominieren das Bukett. Auf der Zunge
feinwürzig, mit teils noch jugendlichen Aromen, viel frischen
Beerenaromen und leicht adstringierender Textur.
Im Nachgeschmack klar, leicht und unbeschwert.
Glas 0,1l € 5,50 Glas 0,2l € 9,50
Flasche 0,75l € 34,90

Kleinigkeiten

Gartengemüse-Schafskäse-Quiche aus Bio-Eiern
mit Kräuterschmand,
dazu ein kleiner Salat der Zeit (A-C-G-I-J-L-vegetarisch)
Vegetable-quiche with feta cheese and organic eggs,
herb sour cream, small salad in season
€ 15,90
Quiche ohne Salat € 9,90

Ofenwarmer Mehrkorn-Bagel
mit kleinemWintersalat in fruchtiger Vinaigrette (A-J-L)
zur Wahl belegt ...
Hot whole grain bagel with small salad in season and :

... mit Strauchtomate, Mozzarella,
Rucola, Kräuter-Pesto (G,H, vegetarisch)
Tomatoes, Mozzarella cheese, rocket salad and herb pesto
€ 12,90
Bagel ohne Salat € 8,90

... **oder** geräuchertem Lachs, Rucola
und Zitronenschmand (D,G)
Smoked salmon, rocket salad and lemon sour cream
€ 15,90
Bagel ohne Salat € 11,90

...alle Bagel auf Wunsch **zusätzlich** mit Serranoschinken
Additionally with serrano ham
+ € 2,90

Sweets

Affogato al caffè
Vanilleeis in Bio-Espresso ertrunken (G,7)
Vanilla icecream drowned in organic espresso
€ 5,90

Feine Ravioli gefüllt mit Nougat und Mohn
in einer weissen Kakao Sauce mit einer Kugel Pistazien-Eis (A-H)
Ravioli stuffed with nougat and poppy seed, white cacao sauce and pictachio icecream
€ 11,90

Cremige Schokoladenmousse mit ‚moxxa' Bio-Kaffee,
dazu ein saftiges Haselnuss-Küchlein und Orangen-Minz-Sauce (A-C-G-H)
Creamy chocolate mousse spiced with organic ‚moxxa' coffee,
hazelnut cake and orange sauce with mint
€ 11,90

Nicht zu vergessen:
Unsere wunderbaren hausgemachten Kuchen und Torten
aus Bio-Eiern
- zu bewundern in den Vitrinen
und natürlich immer eine Versuchung wert -
We also recommend our homemade cakes, cookies and further sweeties on demand

Die letzte Seite

Verehrter Gast,
Es ist unser Anliegen Sie glücklich zu machen.
Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität,
regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden.
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind,
aber von vielen Gästen gewünscht werden.
Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet.

Zusatzstoffe
1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff 5 = mit Phosphat 6 = mit Süssungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig
9 = geschwärzt 10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene
A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch- und Mlchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

Silvester 2024

Verabschieden Sie das Jahr 2024 mit uns
und genießen Sie am Silvesterabend
unser wundervolles 5 Gang Menü ab 20:00 Uhr.
Für weitere Fragen und Reservierung schreiben Sie uns gerne
oder reservieren Sie direkt über unsere Homepage.

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG
Heinrich Böll Platz 1 50667 Köln
Tel.: 0221 - 16875139 www.ludwig-im-museum-de info@ludwig-im-museum.de