



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 Goldbergshof 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



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-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





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 onions and black sesame

€ 11,90

Be veggie

Bio-Gouda, Paprika-Auberginen-Mousseline mit Granatapfelkernen,
hausgemachter Hummus, Ziegenkäse-Crème mit frischen Kräutern,
hausgemachte Konfitüre 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 and variety of bread

€ 14,90

Frühstück

Dienstag bis Sonntag von 10.00 - 12.00 h

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) Homemade cereals with nuts, berries and organic yogurt	€ 8,90
Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Datteln, Granatapfelkernen, Beeren und Bio-Honig (G,H) Greek yogurt with walnuts, dates, pomegranate seed, berries and organic honey	€ 9,50

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

Portion Kalamata Oliven
mit frischem Brot
und unserem ‚Eßquisites‘ Olivenöl (A)
Kalamata olives with bread and our 'Eßquisites' olive oil
€ 7,90 für 1 Person € 9,90 für 2 Personen

Portion Kalamata Oliven, gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Chutney
Bergkäse und frisches Brot (A-G)
Kalamata olives, grilled goat cheese with homemade strawberry-rhubarb-chutney,
cheese and bread
€ 15,90

Carpaccio vom Rind
mit gebratenen Pilzen und grünem Spargel (I-J-L)
Beef carpaccio with mushrooms and green asparagus
€ 17,90

Suppen

‚Ludwigs‘ Tomatensuppe mit Knoblauch-Croûtons
und Rucola-Pesto (A-I-K-L, vegan)

Tomato soup ‚Ludwig style‘ with crispy diced garlic bread
and pesto made of rocket salad
€ 8,90

Crèmesuppe von Kartoffeln mit Pfifferlingen (G-J-L)

Creamy potato soup with chanterelles
€ 9,90

mit geröstetem Speck (1,3)
with crispy bacon
+ € 1,90

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



Salate der Zeit in Balsamico Dressing mit Äpfeln und Kräutern,
Safran-Rettich, Radieschen, Linsensalat, Sonnenblumenkernen,
Gurken und Sprossen (F-H-J-K-L, vegan)

Salad in season with Balsamico vinegar dressing with apples and herbs,
saffron-radish, radishes, lentils salad, sunflower seed,
cucumbers and sprouts

€ 16,90

Auf Wunsch zum Salat :

Gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Aprikose-Rosmarin-Chutney (G-J-L, vegetarisch)

Grilled goat cheese with homemade apricot-rosemary-chutney

€ 7,90

Kikok Hähnchenbrust auf marokkanische Art
mit Datteln und Ras-el-Hanoût gewürzt (I-J-L)

Kikok chicken breast Moroccan style with dates and spiced with Ras-el-Hanoût

€ 7,90

Vegetarisch & vegan

Rote Bete 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 beetroot, organic chard,
ginger-lemon-sauce and roasted cashews

€ 18,90

Hausgemachte vegane Pfifferling-Ravioli
mit Pesto von getrockneten Tomaten und Rucola
mit gerösteten Sonnenblumenkernen (A-E-F-I-J-L, vegan)

Homemade vegan chanterelle ravioli with homemade pesto
made of sundried tomatoes and rocket salad, roasted sunflower seed

€ 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

zusätzlich mit gebratenen Scampis in Kräuter-Knoblauch-Öl (B)

additionally with fried prawns with herb-garlic oil

€ 9,90

Tagliatelle mit zart geschmortem Lammragoût
in Thymian-Rosmarin-Sauce (A-J-L)

Tagliatelle with braised lamb ragoût, thyme sauce with rosemary

€ 24,90

Safran-Risotto mit Bio-Fenchel vom Schloss Türnich
und gebratenem Filet vom Knurrhahn (D-G-I-J-L)

Creamy saffron risotto with organic fennel and fillet of gurnard

€ 24,90

Zu allen Gerichten gehobelter Parmesan

additionally with Parmesan cheese (G)

+ € 1,90

Von der Wiese und aus dem Wasser

Gebratene Kalbsleber in Schalotten-Balsamico-Jus
mit karamellisierten Äpfeln
und Kartoffelpüree mit 7 Kräutern von der Alexianer Klostersgärtnerei
(G-I-L)
Fried veal liver with shallot-Balsamico vinegar sauce, caramelized apples
and mashed potatoes with seven herbs
€ 25,90

Argentinisches Rumpsteak mit Café de Paris-Butter
auf gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (G-I-J)
Argentinian rumpsteak with herb butter, fried vegetables and rosemary potatoes
€ 33,90

Pulpo und Scampis vom Grill mit Kräutern und roten Zwiebeln
auf Quinoa-Salat mit Kräutern von der Alexianer Klostersgärtnerei,
Granatapfelkernen, Nüssen und Zitronen-Vinaigrette (A-B-G-H-J-L)
Grilled squid and prawns with herbs and red onions, quinoa salad with herbs,
pomegranate seed, nuts and lemon vinaigrette
€ 29,90



DAS SONNTAGS-SPECIAL

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

Ludwigs Monats Special

Pfifferlingsbratwurst vom Metzger unseres Vertrauens
auf Wildkräutersalaten in Caesar Dressing (A-C-D-G-I-J-L)
Fried chanterelle sausage from our local butcher, leaf salad with herbs and Caesar dressing
€ 24,90

Sous vide gegarter und kross gebratener Schweinebauch
vom ‚Duke of Berkshire‘ Schwein mit Teriyaki-Sauce,
buntem Bio-Mangold von Schloss Türnich
und Süßkartoffel-Ingwer-Püree (A-C-D-I-J-L)
Slow cooked and crispy roasted pork belly of ‚Duke of Berkshire‘ pig, Teriyaki sauce,
colored organic chard and mashed sweet potatoes with ginger
€ 27,90

Burger vom Bio-Rind im Laugen-Bun mit karamellisierten Zwiebeln
und geschmolzenem Cheddar,
dazu Kartoffelsticks und Coleslaw (A-G,I,J)
Burger with organic minced beef, pretzel bun, caramelized onions, Cheddar cheese,
potato sticks and coleslaw
€ 22,90

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Vinho Verde Rosé
Quinta da Lixa
trocken, spritzig, fruchtiger und leichter Vinho Verde mit ausge-
wogenem süße-Säure-Spiel und üppigen Aromen von frischen
roten Beeren und hellen Blüten
Glas 0,1l 4,50 Glas 0,2l 7,90
Flasche 0,75l 29,90

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 kleinem Sommersalat 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

Mango-Nektarinen-Parfait mit Cashew-Brownies (A-C-G-H)
Mango-nectarine-parfait with cashew brownies
€ 9,90

Schokoladen-Mousse mit bunten Macarons (A-C-G-H)
Chocolate mousse with colored macarons
€ 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 sweets 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 Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

Ludwigs Special Event Catering



Anytime - anywhere
und zu jedem Anlass
bei Ihnen zu Hause oder an einem Ort Ihrer Wahl

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

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