

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-Hähnchen :

Wir beziehen sie vom ‚Gut Fussberg‘ in Ruppichteroth.
Dort wachsen Sie naturnah und gesund auf und ihr Fleisch ist ein wahrer Genuss.

Schweinefleisch ‚The Duke of Berkshire‘:

Tierwohl, Nachhaltigkeit, Transparenz und Nachvollziehbarkeit hinsichtlich der Herkunft – all diese Punkte garantieren einzigartige Qualität und einen besonderen Geschmack.

Rumpsteak, Rinderfilet und anderes Rindfleisch stammt von den Bio-Rindern eines uns schon viele Jahre verbundenen Bauern aus dem Bergischen Land.

Lachsforelle und andere heimische Fische kommen aus den gesunden Gewässern des Bergischen Landes und der Sieg.

Während der Erntezeiten beziehen wir Gemüse, Kräuter und Obst von der Alexianer Klostergärtnerei und aus Schloss Türnich, einem ‚demeter‘-Betrieb in Kerpen. 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 eigenen Feldern oder den Feldern der Alexianer 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

Zu Ihrer Überraschung und unserer Freude

Unser Menu



Geniessen Sie jeden Abend ab 18.00 h
ein 3-Gang-Überraschungsmenu
- immer frisch – immer entsprechend der Jahreszeit
zum Preis von € 28,90 pro Person
auf Wunsch auch gerne mit der passenden Weinbegleitung zum Preis
von zusätzlich € 12,90 pro Person

Enjoy our 3-course surprise menu



Wir sind zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung
Kontrollstellennummer DE-Öko-013

Snacks

Hausgemachte Quiche
mit Blumenkohl, getrockneten Tomaten und Schafskäse (vegetarisch)
Homemade quiche with cauliflower, sundried tomatoes and feta cheese € 6,90

zusätzlich mit einem Gartensalat
in Apfel-Balsamico-Dressing € 10,90
Salad in season with apple-Balsamico-vinaigrette

Ofenwarmes Ciabatta mit Salatbouquet
mit Balsamicodressing und...
Ciabatta with mixed salad with balsamico dressing and ...

Tomate, Mozzarella und Rucolapesto (vegetarisch) € 7,90
tomatoes, mozzarella cheese and pesto

Serranoschinken und Rucolapesto € 8,90
Serrano-ham and pesto

Suppen

Leckere Tomatensuppe
mit Rucola Pesto und Croûtons (vegetarisch) € 5,90
Tomato-soup with rocket-salad pesto and crispy bread

Regional : Tom Ka Ghai Suppe
mit Fond vom Bio-Hühnchen vom Gut Fussberg in Ruppichteroth,
Sprossen, Gemüse und Shiitake-Pilze (glutenfrei)
*Tom Ka Ghai soup with stock of organic chicken, sprouts,
vegetables and shiitake-mushrooms* € 8,90

Frisch vom
Wittgeshof
Frische und Qualität. Traditionell seit 1773.



Nun beginnt wieder – und dieses Jahr aufgrund
der Witterung viel früher – die köstliche
Spargelzeit und mit Ihnen freuen wir uns auf die
köstlichen Stangen aus Nievenheim.

Vorspeisen

Antipasti-Variation <i>Variety of starters</i> Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten, immer tagesfrisch und immer lecker für eine Person	€ 10,90
	€ 19,90
Kabeljau im Speckmantel auf Salat vom Nievenheimer Spargel mit Erdbeeren in Maracuja-Basilikum-Vinaigrette (glutenfrei) <i>Codfish wrapped in bacon, asparagus salad with strawberries, passionfruit-basil-vinaigrette</i>	€ 13,90

Salate

Gegrillter Ziegenkäse mit einem hausgemachten Erdbeer-Rhabarber-Chutney und Frühlingssalat in Orangen-Vinaigrette (vegetarisch) <i>Grilled goat cheese with homemade strawberry-rhubarb-chutney, salad in season with orange-vinaigrette</i>	€ 13,90
In Bio-Joghurt mit Koriander marinierte Kikok-Hähnchenbrust auf buntem Salat mit Sonnenblumenkernen und Croûtons <i>Kikok chicken breast marinated with organic yogurt and cilantro, salad in season with sunflower seed and crispy diced bread</i>	€ 15,90
In Buchenholz gegartes Lachsfilet auf Quinoa-Kräuter-Salat mit Granatapfel in Erdbeer-Champagner-Dressing (glutenfrei) <i>Fillet of salmon wrapped and cooked with beech wood, quinoa salad with herbs, pomegranate and strawberry-Champagne-vinaigrette</i>	€ 16,90

Vegan / Vegetarisch

Zucchini und Süsskartoffel im Strudelteig
mit Mango-Papaya-Salsa und Baby Leaf Salat (vegan-laktosefrei) € 13,90
*Strudel with courgettes and sweet potato,
mango-papaya-salsa and baby-leaf-salad*

Nievenheimer Stangenspargel
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln € 15,90
Asparagus with homemade sauce hollandaise und small potatoes

Pasta

Hausgemachte Makkaroni in Tomaten-Sugo
mit Cherry-Tomaten und Frühlingslauch (vegetarisch) € 10,90
*Homemade macaroni in tomato-sauce with cherry-tomatoes
and spring onions*

Feines Risotto mit weissem und grünem Spargel,
sautierten Cherry-Tomaten
und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) € 13,90
*Risotto with white and green asparagus,
sautéed cherry-tomatoes and Parmesan cheese*

Mit Lachsforelle und Sauerampfer gefüllte Ravioli
in Safran-Zitronen-Sauce mit Red Chard € 15,90
*Homemade ravioli stuffed with salmon trout and sorrel,
saffron-lemon-sauce, red chard*



Unsere Weinempfehlung :

2016 Sauvignon blanc
Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen

Dieser erfrischende und typische Sauvignon Blanc
aus Rheinhessen begeistert mit exotischen Aromen
von Mango und Maracuja, zart herber Würze -
unkompliziert und animierend!

0,1l € 3,50 0,2l € 6,50 0,75l € 22,90

... von der Wiese

Ludwig's Deluxe Burger mit 100% Bio-Rinderhackfleisch,
hausgemachter Spargel-Remoulade, Pastrami,
Erdbeer-Ketchup und Süsskartoffel Ecken € 16,90
*Ludwigs Deluxe burger with organic minced beef,
homemade asparagus-remoulade, smoked cold cut beef,
strawberry-ketchup and sweet potato wedges*

Lammhüfte in Lavendel-Jus
mit roter Spitzpaprika und Kerbel-Safran-Kartoffeln € 19,90
*Rabbit leg from the oven with French mustard sauce,
Haunch of lamb with lavender-sauce, red bell pepper
and chervil-saffron-potatoes*

Regional : Bio-Hähnchen
vom Gut Fussberg in Ruppichteroth
gefüllt mit Bärlauch und Ricotta in Honig-Jus
auf Spargel-Risotto und Parmesan-Chips € 21,90
*Organic chicken stuffed with wild garlic and ricotta cheese,
honey-jus, asparagus risotto and crispy Parmesan cheese*

Regional : Gegrilltes Rumpsteak mit Sauce Béarnaise,
Nievenheimer Spargel und neuen Kartoffeln € 26,90
*Rumpsteak with Sauce Béarnaise,
asparagus and small potatoes*

Pièce de Résistance

Maischolle ‚Finkenwerder Art‘ mit Speck und Shrimps,
Petersilien Kartoffeln
und Gurken-Radieschen-Salat € 18,90
*Plaice with bacon and shrimps,
parsley-potatoes and cucumber salad with radish*

Filet vom Seesaibling in Zitronen-Chili-Butter gebraten
mit geschmortem Fenchel und Kräuter-Jasminreis € 22,90
*Fried fillet or arctic char with lemon-chili-butter,
braised fennel and jasmine rice with herbs*

Desserts

„Affogato al caffè“ – Vanilleeis im Espresso ertrunken <i>Vanilla ice-cream drowned in espresso</i>	€ 3,90
Schokoladenmousse mit hausgemachtem Mango-Papaya-Eis <i>Chocolate mousse with homemade mango-papaya-icecream</i>	€ 8,90
Erdbeer-Cointreau-Parfait mit Lava-Schoko-Küchlein gefüllt mit Rhabarber und Erdbeeren <i>Strawberry-Cointreau-icecream with hot chocolate cake stuffed with rhubarb and strawberries</i>	€ 9,90

Käse

Ludwig's Käseauswahl Ziegenfrischkäse, französischer Camembert, Munster, Morbier, Comté, Roquefort, Manchego, Tête de Moine, u.v.m dazu Grissini, roter und gelber Feigensenf und unser hausgebackenes Brot <i>Variety of cheese</i>	
kleine Portion (4 Sorten)	€ 8,90
große Portion (7 Sorten)	€ 12,90

Wussten Sie schon :

Im ‚Ludwig im Museum‘ kann man auch wunderbar feiern :
Jubiläen–Hochzeiten–Taufen–Geburtstage–Firmenveranstaltungen
und, und, und...

Im Rahmen der Öffnungszeiten und auch exklusiv als geschlossene Gesellschaft.
Sprechen Sie uns an!

*Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene liegt beim Servicepersonal zur Einsicht bereit.
Bitte lassen Sie sich bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten von unserem Servicepersonal beraten.*



MOXXA.CAFFÈ wird in der Kaffeemanufaktur 'Die Rösterei' in Köln auf der Aachener Strasse 22 zur Röstkaffee veredelt.

Bei MOXXA.CAFFÈ vertraut man auf die besonders schonende und aromasteigernde traditionelle Langzeitröstung. Verwendet werden ausschließlich Hochland-Arabicas aus ausgewählten Provenienzen, u.a. Costa Rica, Mexiko, Honduras, Kolumbien, Äthiopien, El Salvador und Peru. Die Arabicas werden vorzugsweise handgepflückt und anschließend nass aufbereitet. Der beste Garant für Spitzenqualität.

Dass MOXXA.CAFFÈ zu 100% aus biologischem Anbau stammt und fair gehandelt wird, entspricht unserem Verständnis für Natur und Menschen in den Anbauländern und ist ein wesentlicher Aspekt für die hohe Qualität. MOXXA.CAFFÈS wurden mehrfach von der Deutschen Röstergilde mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

2016 gewann Benjamin Pozsgai, Röster bei MOXXA.CAFFÈ, die deutsche Meisterschaft im Rösten und wird somit 2017 Deutschland bei der Röst-Weltmeisterschaft vertreten.

Da verwundert es auch nicht, dass MOXXA.CAFFÈ in den Produzentenführer von Slowfood aufgenommen wurde.

MOXXA.CAFFÈ gibt es selbstverständlich auch im 'ausser Haus Verkauf'

moxxa.espresso 250 gr. € 6,95- 500 gr. € 12,95 - 1kg. € 23,30

moxxa.crema 250 gr. € 6,95 - 500 gr. € 12,95 - 1kg. € 23,30

moxxa.filtro 250 gr. € 7,35 - 500 gr. € 13,50

moxxa.decaf espresso (koffeinfrei) 250 gr. € 7,35 - 500 gr. € 13,50



moxxa.caffè - Fon 0221 222 066 83 - Web: www.moxxcaffè.de