

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 vom Gemüsehof Steiger im Vorgebirge. 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

- Regional :** Hausgemachte Quiche
mit Zucchini und Kürbis aus der Alexianer Klostergärtnerei
und Ricotta (vegetarisch)
Homemade quiche with courgette and pumpkin, Ricotta cheese € 7,50
- zusätzlich mit einem Gartensalat
in Apfel-Balsamico-Dressing € 11,50
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 :** Japanisches Süppchen
mit Bio-Huhn vom Gut Fussberg in Ruppichteroth,
Shiitake-Pilzen, Sprossen und Sesam-Jasminreis (laktosefrei) € 8,90
*Japanese soup with organic chicken, Shiitake-mushrooms,
sprouts and sesame-jasmine-rice*



Vorspeisen

Antipasti-Variation
Variety of starters
Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten,
immer tagesfrisch und immer lecker
für eine Person € 10,90
für zwei Personen € 19,90

Regional : Carpaccio von Kaltenbach's Bio-Rind
mit lauwarmem Pfifferling-Tomaten-Salat
und gehobeltem Parmesan (Glutenfrei) € 13,90
*Carpaccio of organic beef with hot chanterelle-tomato-salad
and Parmesan cheese*

Salate

Gegrillter Ziegenkäse
mit einem hausgemachten Erdbeer-Rhabarber-Chutney
und Sommersalat in Orangen-Vinaigrette (vegetarisch) € 13,90
*Grilled goat cheese with homemade strawberry-rhubarb-chutney,
salad in season with orange-vinaigrette*

Kikok Hähnchenbrust auf marokkanische Art
mit einer Sauce aus Datteln und roten Zwiebeln
auf Sommersalaten mit Aprikosen
und Sonnenblumenkernen (glutenfrei-laktosefrei) € 15,90
*Kikok chicken breast Moroccan style, date-sauce with red onions,
salad in season with apricots and sunflowerseed*

Regional : In Kräuter-Chili-Öl gebratene Spieße mit Schweinefilet
auf Zupfsalaten vom Gemüsehof Steiger im Vorgebirge
mit Erdbeer-Maracuja-Dressing € 15,90
*Fried fillet of pork on a skewer with herb-chili-oil,
salad in season with strawberry-maracuja-vinaigrette*

Vegan / Vegetarisch

- Regional :** Kürbisschiffchen
aus unserer Ernte in der Alexianer Klostergärtnerei
mit Gemüse-Kichererbsen-Curry
und gerösteten Mandeln (vegan-glutenfrei) € 12,90
Pumpkin with vegetable-chick pea-curry and roasted almonds
- Hausgemachte Semmelknödel
mit Kräutern aus unserer Ernte in der Alexianer Klostergärtnerei,
Pfifferling-Parmesan-Velouté
und karamellisierten Cherrytomaten € 13,90
*Homemade bread dumplings with herbs,
chanterelles sauce with Parmesan cheese and caramelized cherry tomatoes*

Pasta / Risotto

- Hausgemachte Makkaroni
mit Basilikum-Kräuter-Pesto aus eigener Ernte
und frischem Parmesan (vegetarisch) € 10,90
Homemade macaroni with basil-herb-pesto and parmesan cheese
- Weisswein-Risotto mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten,
Artischockenherzen und Rucolanest (vegetarisch) € 13,90
*White wine risotto with pesto made of sundried tomatoes,
artichokes and rocket salad*
- Hausgemachte Lachs-Limonen-Ravioli in Hummercrème
mit Baby-Spinat und sautierten Tigertomaten
vom Gemüsehof Steiger im Vorgebirge € 15,90
*Homemade ravioli stuffed with salmon and lime, creamy lobster sauce,
spinach and sautéed tiger-tomatoes*



Unsere Weinempfehlung :

**2016 Auxerrois Qualitätswein trocken
Weingut Norbert Brecht**

*Auxerrois, eine alte Rebsorte, die von einigen
Winzern wieder neu entdeckt wurde, bewegt sich
geschmacklich im Bereich Grauer und Weißer
Burgunder, fruchtig mit ausgesprochen milder Säure.*

0,1l € 3,20 0,2l € 5,90 0,75l € 19,90

... von der Wiese

Regional : ‚Pulled pork‘ vom Eichenhof Schwein im Vollkornbrötchen mit Trüffel-Aioli, hausgemachtem Ketchup, Kartoffelecken und Gurken-Melonen-Salat € 16,90
Wholegrain roll with pulled pork, truffled aioli, homemade ketchup, potato wedges and cucumber salad with melon

Marokkanischer Lammgrillteller mit Feigen-Balsamico-Glasur, dazu Salat von Kartoffeln, Granatapfel, Kichererbsen und Linsen, Bio-Joghurt-Dip mit Minze € 19,90
Moroccan style mixed grill of lamb with fig-Balsamico-glaze, potato-salad with pomegranate, chick peas and lentils, organic yogurt with mint

Regional : Bio-Hähnchen Roulade vom Gut Fussberg in Ruppichterath gefüllt mit Pfirsich und Büffel-Mozzarella, dazu Salbei-Sauce, geschwenkte Pfifferlinge und cremige Polenta € 22,90
Organic chicken roulade stuffed with peach and buffalo mozzarella cheese, sage-sauce, sautéed chanterelles and creamy polenta

Regional : Gegrilltes Eifeler Rumpsteak auf lauwarmen Apfel-, Tomaten-, Rucolasalat mit einer Ofen-Süßkartoffel, Bio-Quark mit Safran und Kräutern € 26,90
Grilled rumpsteak, rocket salad with apples and tomatoes, jacket sweet potato with organic curd with saffron and herbs

Piece de Resistance

Gegrillter Butterfisch im Speckmantel mit Rieslingsauce, Ananas-Spitzkohl und Limonenreis € 18,90
Grilled butterfish wrapped with bacon, white wine sauce, cabbage with pineapple and lime-rice

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet in Zitronenmelisse-Beurre blanc mit Kapern-Oliven-Peperoncini und Safrankartoffeln € 22,90
Pan-fried fillet of redfish with lemonbalm-beurre blanc, capers, olives and chilies, saffron potatoes

Desserts

„Affogato al caffè“ – Vanilleeis im Espresso ertrunken <i>Vanilla ice-cream drowned in espresso</i>	€ 3,90
Mit Mousse au chocolat gefüllte Schaumrolle auf Aprikosen-Chili-Ragoût <i>Roll with homemade chocolate mousse, stewed apricots with chili</i>	€ 8,90
Stachelbeer-Muffin mit hausgemachtem Stracciatella-Parfait und pochiertem Bergpfirsich, Karamell-Portwein-Sauce <i>Gooseberry-muffin with stracciatella-parfait, poached peach, caramelized port wine sauce</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.moxxacaffe.de