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

Hausgemachte süsse Croissant-Brioche-Semmelknödel
mit Vanillesauce und Kirschen (A,C,G)
Homemade croissant-brioche dumplings with vanilla sauce and cherries
€ 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 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

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 preisgekröntes ‚Eßquisites' Olivenöl
von Psaltiras aus Griechenland,
frisches Brot und Meersalz
Together with our meals we recommend
our award-winning 'Eßquisites' olive oil from Psaltiras from Greece,
bread and sea salt
€ 2,50 für 1 Person € 3,90 für 2 Personen

Vorspeisen

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

Portion Kalamata Oliven aus eigenem Import,
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

Tatar vom Lachsfilet mit Avocado,
Rote Bete Carpaccio in Dill-Vinaigrette
und gebackenes Bio-Onsen Ei (A-C-D-G-H-J-L)
Diced fillet of salmon with avocado, beetroot carpaccio with dill vinaigrette
and slow cooked organic egg
€ 16,90

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

‚Ludwigs Fischuppe'
Hummer-Bisque mit Meeresfrüchten,
Fischfilets und Beluga-Linsen (A-B-D-I-J-L)
Ludwigs fish hot pot with lobster broth, catch of the days fillet of fish,
seafood and Beluga lentils
€ 17,90

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,
Brot-Chips, 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, crispy bread chips,
cucumbers and sprouts
€ 16,90

Auf Wunsch zum Salat :

Bärlauch-Bratwurst vom Metzger unseres Vertrauens
mit Johannisbeersenf (J-L)
Fried wild garlic sausage with currant-mustard
€ 7,90

Gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Chutney (G-J-L, vegetarisch)
Grilled goat cheese with homemade strawberry-rhubarb-chutney
€ 7,90

Vegetarisch & vegan

Hausgemachte Wirsing-Semmelknödel mit Chia-Samen
und Parmesan Velouté auf Steckrüben mit karamellisierten Schalotten
und gerösteten Walnüssen (A-C-F-G-H-I-J-K-L, vegetarisch)
Homemeade bread dumplings with cabbage and Chia seed, Parmesan cheese sauce,
rutabaga with caramelized shallots and roasted walnuts
€ 18,90

Hausgemachte vegane Süsskartoffel-Kimchi-Ravioli in Teriyaki-Sauce
mit Shiitake-Pilzen, Pak choi und Kirschtomaten (A-E-F-I-J-L, vegan)
Homemade vegan ravioli stuffed with sweet potatoes and kimchi,
Teriyaki sauce with Shiitake mushrooms, Pak choi and cherry tomatoes
€ 21,90

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 gebratenem Lachsfilet im Kräutermantel (D)
additionally with fried fillet of salmon crumbed with herbs
€ 7,90

Fettuccine in hausgemachtem Pesto
von getrockneten Tomaten und Rucola,
Burrata in Feigen-Balsamico und geröstete Mandeln (A-G-H-I-J-L)
Fettuccine with homemade pesto made of sundried tomatoes and rocket salad,
Burrata cheese with fig-balsamico and roasted almonds
€ 23,90

‚Blue cheese' Risotto mit Radicchio, Spinat, Äpfeln,
Walnüssen und Kirschtomaten (G-H-I-L, vegetarisch)
Blue cheese risotto with radicchio, spinach, apples, walnuts and cherry tomatoes
€ 23,90

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

Von der Wiese und aus dem Wasser

Tandoori Hähnchen vom Landhähnchen vom Hof zur Nieden
auf Biryani Gemüse-Reis mit Cashews (A-H-I-J-L)
Tandoori chicken with Biryani rice with vegetables and cashews
€ 24,90

Gebratene Kalbsleber in Schalottensauce
auf karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpürée (A-C-G-I-J-L)
Fried veal liver with shallot sauce, sliced caramelized apples and mashed potatoes
€ 26,90

Zart geschmorte Rinderrouladen in Kräutersauce
mit Bärlauch-Kartoffelpürée und Tomaten-Gurken-Salat (A-G-I-J-L)
Braised beef roulades with herb sauce, mashed potatoes with wild garlic
and tomato.cucumber-salad
€ 29,90

Gebratene Forelle ‚Müllerin' aus der Rameil Fischerei
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat (D-G-I-J-L)
Fried trout ‚Mullerin' with almond butter, parsley potatoes and beetroot salad
€ 29,90

DAS SONNTAGS-SPECIAL

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

Ludwigs Monats Special

Gebratenes Filet vom Lachs im Granola-Kräuter-Mantel
mit Chimichurri-Dip auf Wildkräutersalaten
in Honig-Dill-Dressing (A-D-I-J-L)
Fried fillet of salmon crumbed with granola and herbs, Chimichurri dip,
leaf salad with herbs and honey-dill-dressing
€ 24,90

Hausgemachte Bärlauch-Kaninchen-Ravioli
mit getrockneter Pflaumen Sauce,
dazu karamellisierte bunte Karotten (A-C-G-I-J-L)
Homemade ravioli stuffed with wild garlic and rabbit,
sundried plum sauce and caramelized colored carrots
€ 24,90

Lammhüfte in Rosmarinsauce mit bunten Bohnen
und hausgemachtem Kartoffelgratin (A-G-I-J-L)
Lambs haunch with rosemary sauce, colored beans and homemade gratinated potatoes
€ 32,90

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2021 Mas Picosa (Bio)
Cuvée aus Garnacha und Samsó
Celler de Capçanes, D.O. Montsant
Früchtekorb von Wildkirschen, süße Tannine
mit frischer Fruchtaromatik
Glas 0,1l € 4,50
Glas 0,2l € 7,90
Flasche 0,75l € 29,90

Kleinigkeiten

Blumenkohl-Karotten-Schmand-Quiche aus Bio-Eiern
mit Zwiebelkonfitüre,
dazu ein kleiner Salat der Zeit (A-C-G-I-J-L-vegetarisch)
Cauliflower-carrot-quiche with sour cream made of organic eggs,
onion jam, small salad in season
€ 15,90
Quiche ohne Salat € 9,90

Ofenwarmer Mehrkorn-Bagel
mit kleinem Wintersalat 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** Kräuter-Crème und gegrilltem Gemüse (A-C-G-J-L)
Salad cream with herbs and grilled vegetables
€ 15,90
Bagel ohne Salat € 11,90

... **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

Schokoladen-Variation
mit Mousse, Eis und Macaron (A-C-G-H-L)
Chocolate variety with mousse, icecream and macaron
€ 9,90

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Vanille-Eis
und Calvados-Apfel-Chutney (A-C-G-H-L)
Fried pancake with raisins, almonds, vanille ice cream and apple chutney with Calvados
€ 13,90

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

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