



*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

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 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)	€ 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

## *Vorspeisen*

Portion Kalamata Oliven aus eigenem Import  
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 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

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce, frittierten Kapern,  
Kirschtomaten und Rucola (C-D-G-I-J-L)  
Vitello tonnato, tuna sauce with capers, deep fried capers,  
cherry tomatoes and rocket salad  
€ 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

Kartoffel-Bärlauch-Suppe (G-I-J-L)  
Potato soup with wild garlic  
€ 9,90

zusätzlich mit Würfeln vom hausgebeizten Lachs (D)  
additionally with diced pickled salmon  
+ € 3,90

## *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 :*

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

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*

Hausgemachte Bärlauch-Semmelknödel  
auf Pilzragoût mit Lauch und Kirschtomaten (A-C-F-G-I-J-K-L, vegetarisch)

Homemade bread dumplings with wild garlic,  
sauteed mushrooms with leek and cherry tomatoes

€ 18,90

Hausgemachte vegane Ravioli gefüllt mit Spargel  
und veganem Mozzarella in cremiger Tomatensauce  
mit Zucchini und gerösteten Mandeln (A-E-F-I-J-L, vegan)

Homemade vegan ravioli stuffed with asparagus and vegan Mozzarella cheese,  
creamy tomato sauce with courgettes and roasted almonds

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

€ 7,90

Fettuccine in hausgemachtem Pesto  
von Rote Bete und Walnüssen mit Wildkräutern (A-G-H-I-J-L)

Fettuccine with homemade pesto made of beetroot and walnuts, herbs

€ 21,90

Toskanisches Risotto mit Artischocken,  
Oliven und getrockneten Tomaten (G-I-L, vegetarisch)

Tuscan style risotto with artichokes, olives and sundried tomatoes

€ 22,90

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  
€ 25,90

Feines Kalbsragoût in Estragonsauce  
mit Waldpilzen und Kräuter-Schupfnudeln (A-G-I-J-L)  
Veal ragoût with tarragon sauce, mushrooms and sliced potato dumplings with herbs  
€ 26,90

Geschmorte Lammkeule auf Marokkanische Art  
in Feigenjus mit sautierten grünen Bohnen  
und gratinierten Kartoffeln (A-I-J-L)  
Braised lamb leg Moroccan style with fig sauce,  
sauteed green beans and gratinated potatoes  
€ 27,90

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  
€ 27,90



## **DAS SONNTAGS-SPECIAL**

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

## *Ludwigs Monats Special*

Wildkräutersalate mit Brot-Chips und Granatapfelkernen,  
dazu gebratenes Filet vom Lachs im Granola-Kräuter-Mantel  
und Chimichurri-Dip (A-D-I-J-L)  
Leaf salad with herbs, bread chips and pomegranate seed,  
fried fillet of salmon crumbed with granola and herbs, Chimichurri dip  
€ 24,90

Hausgemachte Cranberry-Kaninchen-Ravioli  
mit Parmesan-Velouté,  
dazu karamellierte bunte Karotten (A-C-G-I-J-L)  
Homemade ravioli stuffed with cranberries and rabbit,  
Parmesan cheese sauce and caramelized colored carrots  
€ 24,90

### **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*

Paprika-Schafskäse-Quiche aus Bio-Eiern  
mit Kräuterschmand,  
dazu ein kleiner Salat der Zeit (A-C-G-I-J-L-vegetarisch)  
Bell pepper-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** kalt aufgeschnittenem Kalbsrücken  
mit Remouladensauce (C-G-J-L)  
Cold cut of veal with Sauce Remoulade  
€ 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

Crème brûlée ‚der Klassiker‘ (C-G)  
Crème brûlée  
€ 8,90

Mousse au chocolat mit hausgemachter Rote Grütze  
und Mandelküchlein (A-C-G-H-L)  
Chocolate mousse with stewed berries and almond cake  
€ 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](http://www.ludwig-im-museum.de) [info@ludwig-im-museum.de](mailto:info@ludwig-im-museum.de)