



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:

Kikok-Hähnchen:

Sie sind eine spezielle Art von Maishähnchen, die für ihre besondere Aufzucht und Fütterung bekannt sind. Sie werden mit mindestens 50 % Mais gefüttert, was dem Fleisch einen goldenen Farbe verleiht und für ihren intensiveren Geschmack sorgt. Kikiok-Hähnchen wachsen langsamer und haben mehr Platz, was zu einer besseren Fleischqualität und mehr Aroma führt. Zudem werden sie ohne Antibiotika aufgezogen.

Unser griechisches Olivenöl ist naturbelassen, ungefiltert, fruchtig-frisch mit einer feinen Artischocken-Note, floralem Aroma & einem Durft von frisch geschnittenem Gras. Es kommt aus eine Stadt nahe Kalamata und die Oliven werden per Hand gepflückt.

Die Klostergärtnerei der Alexianer ist etwas Besonderes: Sie bietet 200 Menschen mit psychischer Beeinträchtigung eine Möglichkeit für berufliche Tätigkeit, produziert in Gewächshäusern und großen Freilandflächen ihre Pflanzen selbst.

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

Unsere Eier kommen von der Alpermühle, einer der ersten Bio-Höfe von Nümbrecht. Den Tieren geht es besonders gut auf zerkrümeltem Einstreu, dass sich anfühlt wie weicher, trockener Sand.



Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DEÖKO013

BioZutatenliste :

Wir verwenden :

Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter und Bio-Rinderhackfleisch



Frühstück

Dienstag bis Sonntag von 10.00 - 12.00 h

Ludwig's süßes Frühstück

Hausgemachte Konfitüre, Bio-Honig vom Bioland-Imker,
Bio-Butter, dazu ein Croissant und Baguette

(A,C,G)

Homemade jam, organic honey and organic butter, croissant and baguette

€ 8,90

Ludwigs Luxus Pancakes serviert mit Pistaziencrème

(A,C,G,H)

Ludwigs luxury Pancakes served with pistachio cream

€ 13,90

Croque Madame Pancakes

gefüllt mit Kochschinken, Emmentaler, Bio-Ei, Béchamelsauce und
Wildkräutern

(A,C,G,L,I,J)

Croque Monsieur Pancakes

filled with cooked ham, Emmental cheese, organic egg, béchamel sauce, and wild herbs

€ 15,90

Guten Morgen

Bio-Gouda, gekochter Schinken, Salami und Leberwurst,
Gewürzgurke, Bio-Butter dazu ein Brötchen, eine
Scheibe frisches Graubrot und eine Scheibe frisches

Schwarzbrot

(A,F,G,I,1,2,3,4,6)

Organic Gouda cheese, ham, salami, liver sausage, pickled cucumbers,
organic butter, variety of bread

€ 13,90

Auberginen-Paprika-Shakshuka

mit Tomaten, Bio-Eier, Feta und frischen Kräutern

(A,C,G,L,I,J)

Eggplant and pepper shakshuka

with tomatoes, organic egg, feta, and fresh herbs

€ 14,90

Eggs Benedict aus Bio-Eiern

auf frischem Brioche Bun mit Sauce Hollandaise und Babyspinat

(A,C,J,L)

Eggs Benedict made with organic eggs

on fresh brioche with hollandaise sauce and baby spinach

€ 16,90

zusätzlich mit krossem Bacon + € 2,90

additionally with crispy bacon (1,3)

zusätzlich mit geräuchertem Lachs + € 6,90

additionally with smoked salmon (D)

Pinsa al Buongiorno

mit Zitronenschmand, Räucherlachs, Avocado, geschmorten

Tomaten und Rucola

(A,D,G,L)

Pinsa al Buongiorno

with lemon sour cream, smoked salmon, avocado, braised tomatoes and rocket

€ 16,90

Vegane Pinsa

belegt mit Aubergine-Paprika-Creme, veganem Schafskäse

und Pinienkernen

(A,F,L)

Vegan pinsa topped with eggplant and pepper cream, vegan feta cheese and pine nuts

€ 15,90

Ludwig's Verwöhnfrühstück
für 2 Personen

Bio-Gouda, gemischter Aufschnitt, geräucherter Lachs, Sahnemerrettich,
hausgemachte Konfitüre, Bio-Butter, gekochte Bio-Eier,
1x Brötchen, 1x Körnerbrötchen, 2x Croissant,
2x Schwarzbrot, 2x 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 Personen



Frühstück
Dienstag bis Sonntag von 10.00 – 12.00 h

Eierlei

Rühreier, natürlich aus Bio-Eiern vom Hof Alpernmühle,
dazu 2 Scheiben frisches Brot und Bio-Butter
Organic scrambled eggs, two slices of fresh 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 crisy 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

Skyr Joghurt mit Beeren und cremigem Mandelmus
(G,H)
Skyr yogurt with berries and almond cream

€ 9,50

Die Aperitifempfehlung

Ludwigs Mule
Vodka mit "Fritz" Ingwer-Limette
€ 9,90

Free Gin Tonic
Tanqueray alkoholfrei mit
Schweppes Tonic Water
€ 9,90

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

Kleinigkeiten und Vorspeisen

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

Eine Auswahl feiner Oliven, gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Pflaumen-Zwiebel-Chutney,
Bergkäse und frisches Brot

(A,G)

Mixed olives, grilled goat cheese with homemade plum-onion-chutney, cheese
and bread

€ 15,90

Rote-Bete & Ziegenkäse Crème-Brûlée
mit Erbsen-Minzcrème und knusprigem Filo-Stroh

(A,G,C,I,L)

Beetroot & Goat Cheese Crème Brûlée
with pea and mint cream and crispy filo straw

€ 18,90

Suppen

,Ludwigs' klassische Tomatensuppe mit frischen Tomaten,
Gewürzen und Knoblauch-Croutons

(A,I,K,L)

Tomato soup ,Ludwig style' with tomatoes, spices and garlic bread

€ 8,90

Waldpilz-Kartoffelsuppe

verfeinert mit feinem Trüffelschaum

(A,C,I,I,L)

Wild mushroom and potato soup refined with a delicate truffle foam

€ 10,90

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Fischstäbchen mit Spinat und
Kartoffelpüree

(A,G,H,I,J,L,K)

Crispy fish fingers with spinach and mashed potatoes

€ 10,90

Ludwigs Empfehlung

Antipasti Variation

Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten mit
frischem Brot,

immer tagesfrisch und immer lecker

– auf Wunsch auch vegan –

(E,F,H,I,L,K)

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



Saisonaler Salat in einem feinen Balsamico Dressing
mit mariniertem Rotkohl, Rote Bete-Linsen, Safran-Rettich,
Radieschen, Sonnenblumenkernen und knusprigen Sprossen
(F,H,I,L)
Salad in season with Balsamico vinegar dressing, marinated red cabbage, beetroot
salad with lentils, saffron-radish, radishes, sunflower seed and crispy sprouts
€ 16,90

Auf Wunsch zum Salat :

additionally:
Gegrillter Ziegenkäse
mit hausgemachtem fruchtigen Pflaumen-Zwiebel-Chutney,
(G,L, vegetarisch)
Grilled goat cheese with homemade plum-onion-chutney
€ 7,90

Kikok-Hähnchenbrust auf marokkanische Art
mit Datteln und Ras-el-Hanoût gewürzt
(A,L)
Kikok chicken breast Moroccan style with dates and spiced with Ras-el-Hanoût
€ 7,90

Vegan & vegetarisch

Gegrillter Spitzkohl auf Rote-Bete-Püree, karamellisiertem
Wurzelgemüse, Wildpreiselbeer-Balsamico-Sauce
und frittierten Karpfern
(A,I,J,L,vegan)
Grilled pointed cabbage on beetroot puree, caramelized root vegetables, wild cranberry
balsamic sauce and fried capers
€ 19,90

Wirsing-Chiasamen-Semmelknödel mit Kürbisragout,
Gorgonzolasauce und Cassis-Birne
(A,C,G,I,J,L,veggi)
Savoy cabbage and chia seed bread dumplings with pumpkin ragout, Gorgonzola sauce
and blackcurrant pear
€ 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

Hausgemachte Casarecce mit Lamm-Bolognese,
buntem Wurzelgemüse und Pinienkernen
(A,C,G,I,J,L)
Homemade casarecce with lamb Bolognese, colorful root vegetables
and pine nuts
€ 25,90

Erbsen-Basilikum-Risotto mit Burrata,
rotem Pesto, geröstetem Brokkoli und Walnüssen
(G,I,I,L)
Pea and basil risotto with burrata, red pesto, roasted broccoli, and walnuts
€ 23,90

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

Wechselnde tagesfrische Empfehlungen

Aus der Region, tagesfrische MSC-zertifizierte Fische,
Bio-Rind aus eigener Schlachtung vom Bauernhof Kaltenbach,
ausserdem Schweinefleisch vom Berkshire- oder Neuland-Schwein
– regional, verantwortungsvoll und mit Genuss –

Von der Wiese und aus dem Wasser

„Himmel und Äd“ mal anders
mit Kalbsleber, Blutwurst, Quitten-Kartoffelpüree und Schalottenjus
(A,G,I,J,L)
"Heaven and Earth" with a twist – with calf's liver, black pudding, quince-potato puree
and shallot jus
€ 26,90

Brasato al Barolo vom bergischen Rind,
serviert mit getrockneten Tomaten, Spitzkohl
und Rosmarinkartoffeln
(A,G,I,J,L)
Barolo Brasato
from Bergisch beef, served with sun-dried tomatoes, pointed cabbage
and rosemary potatoes
€ 28,90

Lachsfilet mit Dijon-Senf-Crème
in Wirsing-Mantel, abgeschwenkter Gurke mit Spinat
und Orangen-Fenchel-Kartoffelpüree
(D,G,A,I,J,L)
Salmon fillet with Dijon mustard creme
wrapped in savoy cabbage, tossed cucumber with spinach and orange-
fennel mashed potatoes
€ 29,90

Ludwigs Monats Special

Gebratene Entenbrust Sous Vide mit Honig-Kräuter-Glasur
auf Caesar-Salat und karamellisiertem Kürbis
(D,G,J,C,I,L)
Roasted duck breast sous vide with honey and herb glaze on caesar salad
and caramelized pumpkin
€ 25,90

Gegrilltes Rumpsteak in grüner Pfeffersauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Parmesan-Gratin
(A,C,G,H,J)
Grilled rump steak in green peppercorn sauce,
served with green beans and potato and parmesan gratin
€ 32,90

Wein Special

2023 Sorgenfrei
QbA, trocken, Weingut Christian Bamberger
Cuvée aus Riesling und Weissburgunder
Sehr schöne Nase mit Aromen von Aprikosen, Zitrus, Quitten,
Apfel, ein Hauch von Gewürzen und floralen Akzenten.
Am Gaumen frisch, saftig, elegant, zeigt Finesse, schöne Frucht
und lange nachhallend

Glas 0,1l	€ 5,50
Glas 0,2l	€ 9,50
Flasche 0,75l	€ 34,90

Kleinigkeiten

Hausgemachte Gartengemüse Quiche aus Bio-Eiern mit
Kräuterschmand, dazu ein kleiner Salat der Zeit
(A,C,G,J,L, vegetarisch)
Vegetable-quiche with feta cheese and organic eggs, herb sour cream,
small salad in season
€ 16,90
Quiche ohne Salat € 10,90

Ofenwarmer Mehrkorn-Bagel
mit buntem Salat in fruchtiger Vinaigrette

zur Wahl belegt ...

(A,J,K,L,H)

Hot whole grain bagel with small salad in season and :

... mit Strauchtomate, Mozzarella, Rucola, Kräuter-Pesto

(G, 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

Hausgemachter San Sebastian Kuchen mit heißer
Schokoladensauce & Pistazieneis

(A,C,G,L)

Homemade San Sebastian cake with hot chocolate sauce & pistachio ice cream

€ 10,90

Ludwigs Schokoladenvariation

Hausgemachte Mousse, zartes Schokoladeneis
und Macaron

(A,C,G,H)

Ludwig's Chocolate Variation homemade Mousse, chocolate Ice Cream, and
Macaron

€ 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

Verehrte Gäste,
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

Bei uns sind Sie immer herzlich willkommen

Zum Frühstück mit Familie oder Freunden, zum Lunch
vor oder nach dem Museumsbesuch, zum Kaffeetrinken
mit unseren hausgemachten Kuchen oder zum
Abendessen als Ausklang des Tages

Bei besonderen Anlässen
fragen Sie nach unseren Menuempfehlungen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich Böll Platz1 50667 Köln

Tel.: 0221 16875139 www.ludwig-im-museum.de info@ludwig-im-museum.de

Fotos: Adobe stock