

Liebe Gäste
Immer lecker, möglichste saisonal
auch gerne Bio oder regional,
so kennen Sie unseren Business Lunch.
zum Preis von
8,50 €

Ludwig
im
MUSEUM
CAFÉ & RESTAURANT

Dienstag, 20.02.2018
„Coq au vin“
(Hähnchenkeule vom Kikokhähnchen in Rotwein
mit Champignons und Silberzwiebeln)
dazu Duftreis

Mittwoch, 21.02.2018
Gebratene Kartoffelgnocchi
in Rote Bete-Ziegenkäse-Sauce
mit Rucolanest

Donnerstag, 22.02.2018
Frische, grobe Bratwurst
auf Süsskartoffel-Lauch-Püree
mit Preiselbeersenf

Freitag, 23.02.2018
„Livorneser Fischeintopf“
mit Linsen, buntem Gemüse und
Rouille

Kleines Überraschungs-Lunch-Dessert
€ 3,80

Liebe Gäste
Immer lecker, möglichste saisonal
auch gerne Bio oder regional,
so kennen Sie unseren Business Lunch.
zum Preis von
8,50 €

Ludwig
im
MUSEUM
CAFÉ & RESTAURANT

Dienstag, 20.02.2018
„ Coq au vin“
(Hähnchenkeule vom Kikokhähnchen in Rotwein
mit Champignons und Silberzwiebeln)
dazu Duftreis

Mittwoch, 21.02.2018
Gebratene Kartoffelgnocchi
in Rote Bete-Ziegenkäse-Sauce
mit Rucolanest

Donnerstag, 22.02.2018
Frische, grobe Bratwurst
auf Süsskartoffel-Lauch-Püree
mit Preiselbeersenf

Freitag, 23.02.2018
„Livorneser Fischeintopf“
mit Linsen, buntem Gemüse
und Rouille

Kleines Überraschungs-Lunch-Dessert
€ 3,80