

Herzlich Willkommen

im



Wir verwöhnen Sie mit täglich wechselnden Gerichten,
saisonalen Spezialitäten und diversen kulinarischen Aktionen.

Moderner Genuss, wie wir ihn verstehen, heißt u.a.:
möglichst viele Bio-Produkte, Fleisch von eigenen Tieren,
Gemüse und Kräuter vom eigenen Feld und eine reichhaltige Auswahl an
Weinen von Winzern, die ihre hochwertigen Tropfen Jahr für Jahr
ausschließlich für uns lesen und abfüllen, und das alles, um Ihnen dann
schließlich höchsten (Wein-) Genuss zu garantieren. Wo natürlich auch der
Koch noch ein Wörtchen mitzureden hat.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag : 10:00-24:00 Uhr

Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontrollstelle DE-ÖKO-034

Unsere Kontrollnummer lautet D-NW-034-9362-B



*Zu Ihrer Überraschung
und unserer Freude*

Geniessen Sie jeden Abend
ab 18.00 h

ein 3-Gang-Überraschungsmenu

aus besten regionalen Zutaten,
immer frisch,
immer entsprechend
der Jahreszeit
und geniessen Sie dazu
ein Glas von unserem,
eigens für Sie komponierten
2010 Iphöfer Schwanengesang aus
Franken vom Familienweingut
Claußen-Wintzheimer

€ 24,90 p.P.

BIO und Qualitäts- und Geschmackssicherung :

Wir haben uns beim Schweinefleisch für ‚Eichenhof‘ Schweine entschieden, da diese Tiere aus einem deutschen naturnahen Verbund stammen und artgerecht gehalten und aufgezogen werden.

Rumpsteak und Rinderfilet stammt ausschließlich von Bio-Rindern und auch die Lachsforelle kommt aus dem Bergischen Land. Alle diese Gerichte finden Sie jetzt immer in ausgezeichneter Qualität auf der Speisekarte und damit es nicht langweilig wird, wechseln wir die Beilagen dem jahreszeitlichen Angebot entsprechend.

Guten Appetit!

Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust und -keule in Portwein-Johannisbeer-Gelee
auf hausgemachtem Waldorfsalat € 10,90
Roasted breast and joint of quail in port-cassis-jelly on home made Waldorf salad

Jakobsmuschel-Krebs-Terrine
auf einer Komposition von Safranfenchel
und violetter Kartoffelmousse € 12,90
Pastry of scallop and crayfish on a composition of saffron-fennel and violet mousse of potatoes

Suppen

Leckerer Tomatensüppchen
mit Kräutern und Ciabattawürfeln € 4,40
Tomato-soup with herbs and croutons

Zitronengras-Kefir-Suppe
mit Flusskrebsschwänzen und Basilikum-Espuma € 6,90
Lemongrass-kefir-soup with crayfish tails and espuma of basil

Unsere Weinempfehlung

Homeless, not Hopeless

Eine Spätburgunder-Traube, die dort niemand vermutet, verwachsen in den Steillagen der Briedeler Mosel, beheimatet und doch nicht ganz zu Hause, bestens behütet, gehegt und letztlich mit Prädikat versehen ...

... und Menschen leben unter uns, auch anderswo, meist ohne Prädikat, am Rand, oft am Boden anzutreffen, strecken sie die Hände ins Leben und betten den Körper zuweilen auf Stein, »machen Platte« ...

Zwei Randlagen mit Charakter und dem Potential für den Mittelpunkt.

Ein Projekt des Lions-Club Köln-Rhenus mit Unterstützung von Weingut & Sektmanufaktur Hubertus Reis.

2008er Spätburgunder, mit viel Charakter

0,1l	€ 5,20
0,2l	€ 8,90
0,75l	€ 29,90

Salate

- Winterliche Salate
mit in ‚sous vide‘ gegartem Freilandhühnchen
mit Tandoori-Gewürz € 12,90
Salads in season with chicken ‚tandoori style‘
- Salatvariation in Apfel-Balsamico-Dressing
mit Ziegenkäse und Apfel im Brickteig € 12,90
Salads in season with wrapped goat cheese with sliced apples
- Gebratener Rochenflügel in Charmoule-Marinade
auf Rote Bete-Kartoffel-Salat mit Pampelmusenfilet € 13,90
Wing of ray in Charmoule-marinade on beetroot-potato-salad with filets of grapefruit

Aus der Gemüseküche

- Strudel von Karotten und Rosinen
mit Mascarpone an Gartensalat € 10,90
Strudel of carrots, raisins and Mascarpone with garden salad
- Safran-Perlgraupen-Risotto mit Babyspinat,
Cherrytomaten und gehobeltem Grana Padano € 11,90
Saffron-pearl barley-risotto with baby spinach, cherry tomatoes and Parmesan shavings

Pasta

- Bavette mit Pesto aus getrockneten Tomaten,
Baby Mozzarella und schwarzen Oliven €11,90
Bavette with pesto of dried tomatoes, baby mozzarella and black olives
- Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalb und Morcheln
in Sherryrahm auf einem Nest aus Rucola € 14,90
Homemade ravioli stuffed with veal and morels in sherrycream on rocket salad

...aus dem Wald und von der Wiese

In Ziegenmilch geschmorte Lammhaxe mit Pflaumensauce
auf Julienne Gemüse mit Ras el Hanout und Quinoa € 14,90
*Knuckle of lamb stewed in goat's milk with plum sauce
on julienne vegetables with Ras el Hanout and quinoa*

Kalbsleber mit Schalottenkonfitüre
auf Kartoffelschnee und Apfelspalten € 15,90
Calf's liver with shallot jam on fine mashed potatoes and sliced apple

Oldenburger Entenbrust in Orangensauce
auf Shiitake-Pilz-Gemüse mit Duftreis € 17,90
Duck breast 'Oldenburg' in sauce of oranges with shiitake-vegetables and fragrant rice

Bio-Rumpsteak in Chateau Barreyres-Jus
mit Keniabohnen und Süßkartoffelgratin € 23,90
*Organic rump steak in Chateau Barreyres-jus
with green beans from Kenya and au gratin sweet potatoes*

Piece de Resistance...

Gebratenes Seehechtfilet in Chablisschaum
auf Rote Bete-Karotten-Ragout € 16,90
Roasted fillet of hake in froth of Chablis on beetroot-carrot-ragout

Lachsfilet in Buchenholzspanmantel auf Kohlrabigemüse
und Petersilien-Wasabi-Püree mit gerösteten Pinienkernen € 18,90
*Fillet of salmon in a wrapping of beechwood on turnip cabbage
and parsley-wasabi-mash with roasted pine nut*

Dessert

Delice von der Ananas mit Ananasshot und Kokoseis € 6,90
Delice of pineapple with pineapple shot and coconut ice cream

Papaya-Tiramisu auf Schokoladenspiegel € 6,90
Tiramisu of papaya on chocolate sauce

Käse

Rohmilch Käseauswahl:

Variety of cheese

kleine Portion

€ 5,90

große Portion

€ 8,90

Wussten Sie schon...

Im ‚Ludwig im Museum‘ kann man auch feiern :
Jubiläen • Hochzeiten • Taufen • Geburtstage Firmenveranstaltungen •
und • und • und

Im Rahmen der Öffnungszeiten und auch exklusiv als geschlossene
Gesellschaft

Sprechen Sie uns an !

Feine Kleinigkeiten

Hausgemachte Quiche

Homemade quiche

mit frischen Gemüsen der Saison

€ 4,60

with vegetables in season

mit gemischtem Salat dazu

€ 8,90

and salads in season – if you like

Ofenwarmes Ciabatta mit Salatbouquet und...

Ciabatta bread with mixed salad and

Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto

€ 6,50

Tomatoes, mozzarella cheese and pesto

Serranoschinken und Rucola

€ 6,90

Serrano-ham and rocket salad

Ziegenfrischkäse, Kräutern und Honig

€ 6,90

Goat cheese, herbs and honey

Vorspeisenvariation aus der Vitrine

Variety of starters

Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten,
immer tagesfrisch und immer lecker

Kleine Portion

€ 8,50

Große Portion

€ 10,90

Spaghetti „Aglio & Olio“ ...der Klassiker

€ 6,50

Spaghetti with garlic and olive oil

Spaghetti mit Tomatensugo

und gehobeltem Parmesan

€ 6,90

Spaghetti with tomato-sauce and Parmesan cheese shavings

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee

MOXXA CAFFÈ

ist unser Kaffee, den wir direkt von den Kaffeebauern aus dem mexikanischen Hochland von Chiapas importieren und in unserer Rösterei in Köln selbst rösten (man kann dabei zuschauen).

Der Kaffee wächst auf 1200 Metern Höhe und gehört zu den besten Arabica-Kaffees Mittelamerikas.

GERNE AUCH TO GO !!!!

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 (koffeinfrei)

250 gr. € 7,35 • 500 gr. € 13,50

Alle Kaffees sind fair gehandelt, biologisch angebaut und im Langzeittrommelverfahren geröstet.