

# TAGNACHT

AUSGABE 23

## ALTSTADT

### Ludwig im Museum ✂

**NEU**

50667 Köln, Heinrich-Böll-Platz, ☎ 168 751 39; [www.ludwig-im-museum.de](http://www.ludwig-im-museum.de); Ö: 10-23; R: Mo  
**Multifunktional** »Außenrum! Außenrum!« Wer von der Rheinseite aus das Restaurant des Museum Ludwig betreten möchte, sollte lieber nicht über die große freie Fläche davor laufen: darunter liegt die Philharmonie, das Getrippel stört Proben und Aufführungen, wie man von einem nicht durchgängig freundlichen Aufpasser mitgeteilt bekommt. Die Betreiber haben hier im vergangenen Jahr gewechselt, es regiert nun die Mini-Kette, die auch schon das Café Bauturm oder das Café Stanton betreibt. Den Trademark-Leuchter muss man etwas suchen, er verbirgt sich auf einer neu angebrachten großflächigen Darstellung des Kölner-Dom-Innenraums! Gesundes Selbstbewusstsein zeigt man auch auf der Karte: die vier Roastbeefröllchen mit Ziegenkäsefüllung sind mit 10,90 € ziemlich üppig ausgepreist, besser ist die kleine Auswahl von Ciabatta mit Salatbouquet: appetitlich, die fast schon obligatorische Variation mit Ziegenfrischkäse, Kräutern und Honig (6,20 €). Die Museumsbesucher greifen gern zu diesem Sattmacher. Bei den wöchentlich wechselnden Gerichten schmeckt etwa der winterliche Sauerbraten mit Rotkohl (14,60 €) nach gutbürgerlicher Tradition und kann sich mit vergleichbarem messen. Die Feigen-Gorgonzolaravioli hingegen sind fast schon penetrant süß (13,80 €). Die Kellner sind jung, sehr freundlich und auch bei der Weinauswahl behilflich. Es wird sich zeigen, ob man als eigenständiges Restaurant hier bestehen kann.