



Ludwigs

Traditionelles Weihnachtsgeflügel

- nur auf Vorbestellung vom 11. November bis 23. Dezember 2024 -
Im Restaurant serviert oder zur Abholung



Die Bergische Freilandgans vom Bauerngut Schiefelbusch

für 4 Personen

mit einer feinen Sauce, hausgemachtem Cranberry-Rotkohl, Maronen,
Marzipan-Bratapfel und hausgemachten Kartoffelklößen,
dazu gibt es eine Flasche 0,75l wunderbaren Barrique Rotwein
von Bruno Andreu aus Südfrankreich für

€ 199,00



Confit de canard von der französischen Ente

ab 4 Personen

Zart gegarte Entenkeule mit einer feinen Sauce, hausgemachtem Cranberry-Rotkohl, Maronen,
Marzipan-Bratapfel und hausgemachten Kartoffelklößen,
dazu gibt es eine Flasche 0,75l wunderbaren Barrique Rotwein
von Bruno Andreu aus Südfrankreich

€ 139,00 für 4 Personen

Für die Zubereitung zu Hause erhalten Sie eine kurze Zubereitungsanleitung und der Schmaus ist im Nu servierfertig.