



Verehrte Gäste, Gourmands und Gourmets,

mit diesen Speisevorschlägen möchten wir Sie  
auf den Frühling und Sommer einstimmen.

Für Reservierungen ab 25 Personen sind diese Menus eine Idee sowie erste  
Anregung.

Die Qual der Wahl...

Als Alternative zu den genannten Vorspeisen ist auch das Angebot  
unserer leckeren Antipasti-Variation möglich.

Hier berechnen wir in Menu 1, 2 und 3 einen Aufpreis von € 5,00 p.P. netto,  
in Menu 4 und 5 tauschen wir gerne ohne Aufpreis.

Sollten Sie bei der Auswahl des Hauptgerichts unsicher sein,  
bieten wir gerne zwei Hauptgerichte plus ein vegetarisches Gericht zur Wahl an.  
In diesem Fall berechnen wir einen Aufpreis von € 5,00 p.P. netto.

Gerne arrangieren wir zwei verschiedene Desserts als Buffet zum Preis von  
zusätzlich € 2,00 p.P. netto.

Nun schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe an, lassen Sie sich inspirieren  
und wir würden uns freuen, wenn Ihnen sprichwörtlich  
'das Wasser im Mund zusammenläuft'.

Ihr Team vom Ludwig im Museum



Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 – 16875139 [www.ludwig-im-museum.de](http://www.ludwig-im-museum.de)



## *Menü 1*

Süppchen von Kerbel und Kaiserschoten  
mit gerösteten Wasabi-Erbsen

&

Zart geschmorter Speißbraten gefüllt mit Bärlauch und Speck  
in Johannisbeer-Jus auf Karotten-Kartoffel Stampf

oder

Hausgemachte Pfifferling-Ravioli  
in Bergkäse Velouté mit Baby-Spinat

&

Pfirsich-Basilikum Mousse  
mit spanischem Mandelküchlein

€ 29,90 netto / € 35,58 brutto



Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 – 16875139 [www.ludwig-im-museum.de](http://www.ludwig-im-museum.de)



## *Menü 2*

Salat von Eismeergarnelen in der Avocado  
mit Mango-Chili Sauce und Sesam-Grissini

&

Suprême von der Kikok-Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und Rucola  
auf Brunnenkresse Gnocchi mit Artischocken und getrockneten Tomaten

oder

Hausgemachter Strudel mit frischem Gartengemüse und Ziegenkäse,  
Erbsen-Minze Délice und Rhabarber-Erdbeer-Chutney

&

Aprikosen-Vanille Tarte  
mit Honigkresse Parfait

€ 34,90 netto / € 41,53 brutto



Ludwig im Museum GmbH & Co. KG

Heinrich-Böll-Platz 1 50667 Köln Tel.: 0221 – 16875139 [www.ludwig-im-museum.de](http://www.ludwig-im-museum.de)



## *Menü 3*

Suppe von Zitronenseitlingen und Brunnenkresse  
mit Nocken vom ‚Label rouge‘ Lachs und Shisokresse

&

Mit Aprikosen und Pistazien gefüllte Lammkeule in Honig Jus  
mit Fingermöhren und Brennessel-Kartoffel Püree

oder

Filet vom Steinbeißer in Safran Beurre blanc  
mit karamellisiertem Tat Soi und Rote Rüben-Himbeer-Mousseline

&

Crème von Guaven und Erdbeeren  
mit hausgemachtes Thai Minz Eis

€ 39,90 netto / € 47,48 brutto





## *Menü 4*

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Chorizo-Paprika Chutney auf violetterm Kartoffelsalat  
in Orangen-Koriander-Vinaigrette

&

Rosa gebratener Kalbsrücken  
in Sherrysauce mit Amazonas Pfeffer,  
grünem Spargel und Morchel-Herzoginkartoffeln

oder

Saltimbocca vom Doradenfilet  
auf mediterranem Fenchel mit Anchovis und ‚La Ratte‘ Kartoffel

&

Limoncello-Tiramisu mit frischen Erdbeeren

€ 46,90 netto / € 55,81 brutto





## *Menü 5*

Tatar von Fjordforelle und Garnele mit Onsen Bio-Ei,  
hausgemachte Süsskartoffel-Waffel und Avocado

&

Rinderfilet im Pistazienmantel auf Lavendel-Jus  
mit Romanesco und Pecorino-Kräuter-Muffin

oder

Bouillabaisse mit tagesfrischen Fischfilets,  
Langustinos und hausgemachten Hummer Maultaschen

&

Variation von Avocado-Mousse und Avocado-Eis  
mit Lava-Schokoküchlen

€ 65,90 netto / € 78,42 brutto

