



Verehrte Gäste, Gourmands und Gourmets,

mit diesen Speisevorschlägen möchten wir Sie
auf den Herbst und Winter 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 genialen Antipasti-Variation möglich.

Hier berechnen wir in Menu 1, 2 und 3 einen Aufpreis von € 5,00 p.P. netto,
in Menu 4,5 und 6 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





Menü 1

Fruchtiges Crèmesüppchen von der Rote Bete
mit Himbeeren und Bio-Joghurt

&

Boeuf Bourignon vom Bergischen Rind
mit geschwenktem Spitzkohl
und gebratenen Schupfnudeln

&

Feine Zwetschgen-Crème mit weißem Kakaoschaum
und mit Zimt aromatisiert

€ 25,13 netto / € 29,90 brutto





Menü 2

Crèmesüppchen vom Butternut-Kürbis mit Sakurakresse
und steirischem Kürbiskernöl

&

Confit de Canard in Orangenjus
mit Birnen-Rotkraut und Kräuter-Kartoffel-Klößen

oder

Gegrillter Ziegenkäse mit Johannisbeer-Konfitüre, Wintergemüsen
und Süsskartoffel-Pürée

&

Himbeer-Granatapfel-Mousse
mit Kumquat-Ragoût

€ 29,90 netto / € 35,58 brutto





Menü 3

Feines Steinpilzsüppchen mit Wachtelei
und Cranberry-Schaum

&

Brasato al Barolo
auf geschwenktem Spitzkohl mit getrockneten Tomaten, Kapern
und Parmesanpolenta

oder

Filet vom Schellfisch in Limettenschaum auf geschmortem Fenchel
und Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Rucola

&

Orangen-Profiteroles mit Limoncello Parfait

€ 34,90 netto / € 41,53 brutto





Menü 4

Gebratene feine Wachtelbrust in Madeirajus
auf Salat von Le Puy-Linsen mit Quitte

&

Mit Feigen und Pinienkernen gefüllte Kalbskeule in Estragonsauce
mit kleinen Möhren und Kartoffelplätzchen

oder

Filet von der Meerbarbe in Vogersalat-Rieslingsauce
mit buntem Mangold und Karfiol-Mandel-Mousseline

&

Parfait von Schlehe und Brombeere mit Moelleux au chocolat

€ 39,90 netto / € 47,48 brutto





Menü 5

Variation von Kabeljau- und Fjordforellenfilet mit Ingwer-Zitronengras-Schmand
auf Salat von gelben und roten Rüben

&

Im ganzen gebratener Hirschrücken in Gin-Süsshholz-Jus
mit sautiertem Rosenkohl und Kürbis-Kartoffel-Flan

oder

Wirsingroulade gefüllt mit Trüffel-Bohnen an Pecorino-Velouté
und Sellerie-Macadamia-Pürée

&

Cassis-Blaubeer-Mousse mit Basboussa-Küchlein

€ 59,90 netto / € 71,28 brutto





Menü 6

Tatar von Bio-Rinder-Filet und Wildwassergarnelen mit Onsen-Tamago
und hausgemachtem Kapern-Oliven-Crostini

&

Lammrücken im Pistazien-Mantel, Lavendel-Jus mit Cime di rapa
und Bio-Bergkäse-Kräuter-Muffin

oder

Bouillabaisse mit tagesfrischen Fischfilets, Garnelen
und hausgemachter Hummer-Maultasche

&

Weisses Schokoladen-Mousse mit Himbeeren,
Trüffel-Küchlein und Avocado-Minz-Eis

€ 65,90 netto / € 78,42 brutto

