

Ludwig
im
museum

CAFÉ & RESTAURANT

2025 + 1

Verabschieden Sie das Jahr 2025 mit uns...
und gemeinsam starten wir in ein
erfrischendes 2026.

Zur Begrüssung ab 20.00 Uhr servieren wir
Ihnen unseren Silvestercocktail ‚Bye bye 2025‘
und feine Leckerbissen.

Nach dem Placement gegen 20.30 Uhr verwöhnt Sie unsere
Küchenbrigade mit einem festlichen Silvestermenu.

Die passende Weinbegleitung haben wir für Sie zusammengestellt.

Prosit Neujahr auf der Terrasse mit prickelndem Crémant,
guten Wünschen und Marzipanschweinen,
natürlich dürfen Knallbonbons und Wunderkerzen nicht fehlen
und anschliessend schwingen wir mit Ihnen zusammen
bis 2.00 h das Tanzbein.

€ 249,00 p.P. für das beschriebene Arrangement
inkl. Getränke

Reservieren Sie sich jetzt Ihren Platz bei uns entweder direkt vor Ort,
schreiben Sie uns eine Email an info@ludwig-im-museum.de,
reservieren Sie Online oder rufen Sie uns an.

Couvert und aus der Küche

Avocado Bowl | Rote Bete | Quinoa | Mango

1. Gang

Gebackene Jakobsmuschel |
Kaiserschoten Delice |
Burrata | Hummer-Espuma

oder

Polenta Mond | Bleu d’Auvergne |
Salz Zitrone | Sesam-Spinat |
Kaiserschoten Delice

2. Gang

Blumenkohl-Parmesan-Süppchen |
Bio- Rinderfilet | Romanesco |
Wild-Preiselbeer-Glace

oder

Blumenkohl-Parmesan-Süppchen |
Dattel mit Pekanuss-Süßkartoffel-Mousse |
Topinambur-Chips |
Wildpreiselbeer-Glace

3. Gang

Champagner mit Cassis-Sorbet

4. Gang

Hirschrücken in
Kräuterpfeffermantel |
Wacholderjus | Wintergemüse |
Sellerie-Walnuss-Mousseline

oder

Rote Bete Steak in Pistazien-
Kräuterkruste | Süßkartoffel-
Mousseline | Bimi-Brokkoli |
Beerensauce

5. Gang

Dessert Orgie | à la ‚Ludwig im Museum‘

Weinkarte

FRANKREICH

2023 Domaine Saint Lannes blanc
Côtes de Gascogne Mis en bouteille
au Domaine Michel et Nicolas Duffour

Typische Rebsorten der Gascogne: Colombard und Ugni blanc, in der Nase Zitrusaromen und Mandarine; im Geschmack fruchtig und herrlich frisch mit einer angenehmen mineralischen Note.

RHEINHESSEN

2023 Grauer Burgunder

QbA, trocken, Weingut Stallmann Hiestand Handlese
Kräftig, vollmundig, rund und harmonisch.
Aromen von Melone, Birne
und gelbem Apfel.

NAHE

2023 Sorgenfrei Cuvée aus Riesling
und Weissburgunder

QbA, trocken, Weingut Christian Bamberger
Sehr schöne Nase mit Aromen von Aprikosen, Zitrus, Quitten,
Apfel, ein Hauch von Gewürzen und floralen Akzenten.
Am Gaumen frisch, saftig, vibrierende Leichtigkeit, elegant, zeigt
Finesse, schöne Frucht, rassig
und lange nachhallend.

NAHE

2021 Macht Lust Cuvée aus Cabernets
und Merlot

QbA, trocken, Weingut Christian Bamberger, Nahe
Kirschen, Pflaumen und Veilchen dominieren das Bukett.
Auf der Zunge feinwürzig, mit teils noch jugendlichen Aromen,
viel frischen Beerenaromen
und leicht adstringierender Textur.
Im Nachgeschmack klar, leicht und unbeschwert.

PORTUGAL

2023 Plansel Cuvée aus Trincadeira, Aragones
und Touriga nacional

Weingut Plansel Selecta, Alentejano
Glänzendes mittleres Granatrot,
Aromen von schwarzen Früchten und Pflaumen,
Würze in der Nase,
vollmundig und gehaltvoll.

FRANKREICH

2023 Cabernet Sauvignon, Les Jamelles

Mit Aromen von Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Minze/
Melisse, Pfeffer, Walnuss und Zimt.
Begeistert mit einem perfekt balancierten Geschmacksbild
und einer lebhaften Fruchtsäure.



Ludwig im Museum GmbH & Co. KG
Heinrich Böll Platz 1
50667 Köln

Tel.: 0221 16875139
info@ludwig-im-museum.de
Foto: Adobestock