

KLASSIKER

Hausgemachtes Brot und passende Dips ^{A1 G} **2,50 €**

Käse, Trauben und Oliven ^{A1 G H2 L J} **5,50 €**

Ludwigs Vesper – der ideale Begleiter zum Wein ^{A1 G H2 J L}

Käse, Schinken, gegrilltes Gemüse und hausgemachtes Brot. Gerne auch vegetarisch.

klein **7,50 €**

groß **13,00 €**

Steinofen-Brie – im Brotteig gebacken ^{A1 G} **13,50 €**

Als sättigender Hauptgang oder als Snack für Zwei

Rosa Roastbeef-Scheiben (kalt) ^{9 G H1 H2 H3 K}

mit Bratkartoffeln, Salat und hausgemachter Remoulade

klein **10,50 €**

groß **15,00 €**

SALAT

Gemischter, saisonaler Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und feingeschnittenem Gemüse. ^{A1 H1 H2 H3 K}

Dazu zur Wahl unsere Dressings:

Balsamico-Vinaigrette ^{J L}

Apfel-Walnussöl-Vinaigrette ^{H2 J}

Joghurt-Kräuter-Dressing ^{G J}

Bunte Salatschüssel

als Beilagen-Salat **4,00 €**

als Hauptgang **8,00 €**

Gemüse Salat **11,00 €**

rohes und gegrilltes Gemüse, Pesto und Dip

Lachs im Grünen ^{D E} **13,00 €**

hausgebeizter Lachs und Meerrettich

Knusper-Ziege Salat ^{A1 G} **13,00 €**

Ziegenkäse-Strudel, Avocado-Creme und Granatapfel

Steak & Pilze Salat **14,50 €**

Minuten-Steaks vom Rind, Champignons, Balsamico-Zwiebeln und Parmesan-Chips

FLAMMKUCHEN

Unsere Spezialität ^{A1 oder A2, G}

Kross gebackener Weizenteig mit cremigem Schmand. Nach Wunsch auch aus Bio-Vollkorndinkel, vegan oder laktosefrei.

Klassiker ^{3 6} **8,50 €**

Zwiebeln, Speckwürfel und Bergkäse auf Wunsch

Ratatouille ^{H1 H2 H3 K} **8,50 €**

gegrilltes Gemüse, Pesto, Kerne und Zwiebeln

À la Mademoiselle **8,50 €**

geschmolzener Brie, Preiselbeeren, Zwiebeln und Petersilie

Caprese ^{G H1} **8,50 €**

Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Alpin **9,00 €**

Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und würziger Bergkäse

Ziegenfarm ^{2 L G} **9,00 €**

Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven und Honig-Ziegenkäse

Wald & Wiese ^{A J} **9,50 €**

Marinierte Steak-Streifen, Spinat, Champignons, Ebly (Weich-Weizen), und Berberitze

Premio Parma **10,50 €**

Parmaschinken, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten

SuperFood ^{D E} **10,50 €**

Hausgebeizter Lachs, Avocado-Creme, Granatapfel, Frühlingslauch, frischer Babyspinat und Quinoa

Süßer Flammkuchen ^{H1 H2 H3 K} **8,50 €**

Apfel, Zimt-Streusel, Nüsse und Rübenkraut

Immer wieder etwas Neues?

Unser Küchenteam mag die Abwechslung. Achten Sie deshalb bitte auf die Aktionskarte mit saisonalen Angeboten.

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff	9 Süßungsmittel
2 geschwärzt	10 Zuckerarten u. Süßungsmittel
3 Konservierungsstoff	11 Phenylalaninquelle
4 Sulfid	12 bei übermäßigem Verzehr abführend
5 Phosphat	13 chininhaltig
6 Antioxidationsmittel	14 koffeinhaltig
7 Geschmacksverstärker	
8 gewachst	

Allergene

A1 Gluten (Weizen)	H1 Schalenfrüchte (Mandel)
A2 Gluten (Dinkel)	H2 Schalenfrüchte (Walnuss)
A3 Gluten (Gersten)	H3 Schalenfrüchte (Haselnuss)
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	K Sesamsamen
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
F Soja	M Lupinen
G Milchprodukte (Laktose)	N Weichtiere

SÜSSES

Pastel de Nata mit einer Kugel Eis ^{A1 C G}	3,50 €
portugiesisches Blätterteiggebäck mit Pudding-Creme	
Kuchen mit Sahne ^{A1 C G H1 H2 H3}	3,70 €
Bitte beachten Sie unser Tagesangebot	
Ludwigs Kaffee-Brötchen ^{A1 C G}	3,50 €
Zwei Plunder-Brötchen mit Butter und dazu Honig, Erdbeermarmelade oder Nutella nach Wunsch	
Crème brûlée ^{C G}	4,50 €
Salz-Karamell Brownie mit Vanille-Eis ^{A1 C G H2}	5,00 €
Veganer Brownie mit Mango-Sorbet ^{A1 H2}	5,00 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern ^{A1 C G}	6,00 €
mit marinierten Blaubeeren und Kürbiskern-Eis	
Süßer Ludwig ^{14 A1 C G H2}	6,50 €
eine kleine Dessertauswahl inkl. Espresso oder Digestif	
Süßer Flammkuchen ^{A1 G H1 H2 H3 K}	8,50 €
Apfel, Zimt-Streusel, Nüsse und Rübenkraut	

HEISSGETRÄNKE

Unsere Kaffeebohnen kommen von Drago Mocambo, einem Familienbetrieb aus dem Bergischen Land, die auf faire Arbeitsbedingungen im Anbau und auf Nachhaltigkeit achtet.

Soja-, Hafer- oder laktosefreie Milch auf Wunsch.

Espresso einfach oder doppelt ¹⁴	1,80 € 2,50 €
Espresso macchiato ^{14 G}	2,00 €
Café crema ¹⁴	2,20 €
Cappuccino ^{14 G}	2,60 €
Milchkaffee ^{14 G}	2,80 €
Latte Macchiato ^{14 G}	3,00 €
Chai Latte ^{14 G}	3,00 €
Tee ¹⁴	2,20 €
des Bonner Traditionshauses Tee Gschwender: Earl Grey, English Breakfast, Gourmet-Kräutertee, Anis-Kümmel-Fenchel, Pfefferminze, Multifrucht, Marani (grün), Rooibos Limone-Ingwer	
Belgische Trinkschokolade, Callebaut ^G	3,00 €
Cremig, vollmundig, unglaublich lecker. Auf Wunsch mit Sahne, Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch.	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	Glas 0,3 l 2,00 €
	Karaffe ca. 1 l 4,20 €

Unser Tafelwasser wird in einer modernen Anlage direkt im Tresen gefiltert, gekühlt und auf Wunsch mit Kohlensäure versetzt. Wir vermeiden weite Transportwege, sparen Energieaufwand und schonen damit unsere Umwelt.

Mineralwasser Saint Marcel	0,3 l 2,50 €
	0,7 l 5,50 €
Apfelsaft naturtrüb regional	0,2 l 2,50 €
Apfelschorle naturtrüb regional	0,3 l 2,70 €
Orangensaft /-schorle	0,3 l 2,50 €
Traubensaft /-schorle rot oder weiß	0,3 l 2,70 €
Schorlen, Proviant	0,33 l 3,00 €
Maracuja & Orange, Kirsch & Granatapfel	
Limonaden, Proviant ^{1 9 11 14}	0,33 l 3,00 €
Cola, Cola Light, Rhabarber, Ingwer & Zitrone	
Orangina	0,25 l 3,00 €
Früh Sport ^A	0,33 l 2,50 €
Fassbrause Zitrone	
Traubenstoff	0,2 l 4,50 €
statt Sekt: perlender Traubensaft von der Nahe	
Pfalzwasser ⁴	0,33 l 5,00 €
Vinnade: alkoholfreie Weinlimo	

BIER

Kölsch, Früh ^{A3}	0,33 l 2,50 €
Pils oder Radler, Krombacher ^{A3}	0,33 l 2,50 €
auch alkoholfrei erhältlich	
Weißbier, Andechs ^{A1 A3}	0,5 l 3,70 €
alkoholfreies Weißbier, Erdinger ^{A1 A3}	0,5 l 3,70 €
Seven Mountains Brewery ^{A3}	0,33 l 3,70 €
Sticke (Alt) oder Wiess (Kölsch) aus der Mikrobrauerei im Siebengebirge	
Cider, Savanna ⁴	0,33 l 3,70 €

WEISSWEIN

0,2 l / 0,75 l

spritzig und unkompliziert

Gutswein , Broel, Mittelrhein	3,70 €
Grauer Burgunder , Schott, Nahe	5,00 € / 17,50 €
Hasenberg Weißer Burgunder Königschaffhausen, Kaiserstuhl	5,00 € / 17,50 €
Sauvignon Blanc , BIO, Erhart, Pfalz	5,50 € / 19,00 €

elegant und ausgewogen

Chardonnay Königschaffhausen, Kaiserstuhl	6,50 € / 22,50 €
Teufelswein Riesling, lieblich Barzen, Mosel	5,00 € / 17,50 €
Kerner Kabinett, lieblich Broel, Mittelrhein	5,50 € / 19,00 €

charakterstark und besonders

Blanc de Noir Spätburgunder Königschaffhausen, Kaiserstuhl	4,20 €
Riesling Trachyt , Broel, Mittelrhein	4,20 € / 14,70 €
Rivaner Alte Reben, halbtrocken Broel, Mittelrhein	4,20 € / 14,70 €
Purist Riesling Axel Pauly, Mosel	6,50 € / 22,50 €

ROSÉ

Spätburgunder Rosé Königschaffhausen, Kaiserstuhl	4,20 €
Toujour Früh- & Spätburgunder Deutzerhof, Ahr	6,00 € / 21,00 €
Steingröble Weißherbst, halbtrocken Königschaffhausen, Kaiserstuhl	5,50 € / 19,00 €

ROTWEIN

ausgewogen und wenig Tanin

Spätburgunder, halbtrocken Königschaffhausen, Kaiserstuhl	4,20 €
Légère Cuvée Spätburgunder, Regent, Dornfelder Deutzerhof, Ahr	6,00 € / 21,00 €
Pinot Noir , BIO, Pflüger, Pfalz	7,00 € / 24,50 €

kräftig und voll

Primitivo , Larinum, Apulien, Italien	5,00 € / 17,50 €
Monastrell Juan Gil, Jumilla, Spanien	5,50 € / 19,00 €
Mariana Tinto , Rocim, Portugal	6,00 € / 21,00 €
Crianza Tempranillo , IZADI, Spanien	7,50 € / 26,00 €

SPRUDELND

Riesling Sekt, trocken Barzen, Mosel	0,1 l	4,00 €
	0,75 l	25,00 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz ^{1 13}	0,2 l	6,50 €
Aperitivo Rosato mit Prosecco ¹	0,2 l	6,50 €
Amaro Nonino mit Prosecco	0,2 l	7,00 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,00 €

APERITIF & DEGISTIF

Ramazotti , Mailand, Italien	0,2 cl	2,50 €
Amaro Lucano Kräuterlikör Lucano, Pisticci, Italien	0,2 cl	2,50 €
Roter Weinbergpfirsich Likör Barzen, Mosel	0,2 cl	3,00 €
Irish Cream Liqueur ⁶ Five Farms, County Cork, Irland	0,4 cl	4,50 €
Marc de Riesling, Tresterbrand Barzen, Mosel	0,2 cl	3,00 €
Cabernet Sauvignon, Tresterbrand Schott, Nahe	0,2 cl	3,50 €
Weinhefe Brand , Schott, Nahe	0,2 cl	3,50 €
Grappa 43° , Nonino, Udine, Italien	0,2 cl	3,50 €
Grappa Chardonnay, Barrique Nonino, Udine, Italien	0,2 cl	4,00 €
Meckenheimer Obstler Brauweiler, Meckenheim	0,2 cl	3,00 €
Haselnussgeist Brauweiler, Meckenheim	0,2 cl	3,50 €
Williams-Birne Edelbrand Brauweiler, Meckenheim	0,2 cl	3,00 €
Sauerkirschbrand Brauweiler, Meckenheim	0,2 cl	3,00 €
Quittenbrand Biologische Station Rhein-Sieg-Kreis	0,2 cl	4,00 €
Ölligsbirnenbrand Biologische Station Rhein-Sieg-Kreis	0,2 cl	5,00 €
Pommes d'OR RESERVE, Apfelbrand Brauweiler, Meckenheim	0,4 cl	8,00 €
Solera Superior Sherry Lustau, Andalusien, Spanien	0,4 cl	4,50 €
Vermuth Rosé , Lustau, Spanien	0,4 cl	4,50 €
Lillet Blanc Lillet, Podensac	0,4 cl	4,50 €
Late Bottled Vintage Port Graham's, Duoro, Portugal	0,4 cl	5,50 €
AHR 6 – Im Stil von Portwein VDP-Weingüter, Ahr	0,4 cl	8,00 €

FLASCHEN WEINE

0,75 l

WEISSWEIN, MITTEL RheIN

RheinSteig Riesling, halbtrocken 21,00 €
Stadtweingut Bad Hönningen, 2016

Schlossberg Grüner Silvaner 22,00 €
Stadtweingut Bad Hönningen, 2017

Riesling Kabinett (ECO Vin) 24,00 €
Sturm, Leutesdorf, 2017

Domkaule Riesling 26,00 €
Pieper, Königswinter, 2018

Gewürztraminer 29,00 €
Pieper, Königswinter, 2018

Riesling Pfaffenröttchen #2 27,00 €
Kay, Oberdollendorf, 2018

Blanc de Noir Pfaffenröttchen #4 31,00 €
Frühburgunder, Kay, Oberdollendorf, 2018

WEISSWEIN, AHR

Blanc de Noir Spätburgunder 21,00 €
Nelles, Bad Neuenahr-Heimersheim, 2017

WEISSWEIN, NAHE

Metal Wines Stoner Rock 666 25,00 €
Schott, Wallhausen, 2017

Muskateller & Riesling, lieblich 25,00 €
Korrell, Bad Kreuznach, 2018

Steinmauer 32,00 €
Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder

Korrell, Bad Kreuznach, 2017
Paradies Riesling 38,00 €
Korrell, Bad Kreuznach, 2016

WEISSWEIN, PFALZ

Sonnenberg Weißer Burgunder 28,00 €
BIO, Erhard, Leinsweiler, 2018

WEISSWEIN, MOSEL

Bellenau Riesling Spätlese 25,00 €
Barzen, Mosel, 2017

WEISSWEIN, BADEN

Pferd Willi Silvaner*** 38,00 €
Dr. Heger, Ihringen, 2017

Gras im Ofen GG Grauburgunder 45,00 €
Dr. Heger, Ihringen, 2016

WEISSWEIN, RHEINGAU

Kiedricher Riesling 32,00 €
Robert Weil, Kiedrich, 2017

Hochheimer Hölle GG Riesling 45,00 €
Künstler, Hochheim, 2016

WEISSWEIN, WELTWEIT

Vinho Verde Goivo 19,00 €
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal, 2017

Buiten Blanc 21,00 €
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, 2018

Custoza Bosco del Gal 21,00 €
Tommasi, Veneto, Italien, 2017

Lugana Le Fornaci 27,00 €
Tommasi, Veneto, Italien, 2017

ROSÉ, WELTWEIT

Blanc de Noir Rosé 21,00 €
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, 2018

Mariana Rosado 23,00 €
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal, 2017

ROTWEIN, NAHE

Metal Wines Black Hills 666 25,00 €
Schott, Wallhausen, 2016

ROTWEIN, AHR

1AHR Spätburgunder 35,00 €
Nelles, Bad Neuenahr-Heimersheim, 2016

ECK GG Spätburgunder 52,00 €
Deutzerhof, Mayschoß, 2016

ROTWEIN, KAISERSTUHL

Ölberg Spätburgunder 21,00 €
Königschaffhausen, Kaiserstuhl, 2016

ROTWEIN, WELTWEIT

Côtes du Rhône rouges 21,00 €
Domaine Delas, Rhône, Frankreich, 2017

Chianti Vertunno Riserva 24,00 €
Panizza, Toskana, Italien, 2015

Duas Quintas Tinto 27,00 €
Ramos Pinto, Douro, Portugal, 2016

Tempranillo El Vinculo Reserva 31,00 €
Alejandro Fernández, La Mancha, Spanien, 2008

Le Volte 39,00 €
Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien, 2016

Max Reserva Merlot 39,00 €
Viña Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile, 2015

Christine 41,00 €
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, 2012

Château Haut-Beausejour 42,00 €
Bordeaux, Médoc, Frankreich, 2012

Sie möchten unseren Wein verschenken
oder zu Hause genießen? Gerne gewähren wir
Ihnen zwischen 30 % und 50 % Rabatt.