



Ludwig
BISTRO

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

*Herzlich Willkommen
im Bistro Ludwig!*



Dienstag – Donnerstag	11:00 – 22:30 Uhr
Freitag – Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Durchgehend warme Küche	12:00 – 21:00 Uhr
Montag, Sonn- und Feiertag	Ruhetag

Herzlich Willkommen im Bistro Ludwig!

Ein eigenes Restaurant – dieser Traum verfolgte Robert Wohlhage schon lange.

Nach der Kochausbildung sammelte er Erfahrung im nahen und fernen Ausland, fuhr mit einem Kreuzfahrtschiff über das Mittelmeer und entdeckte auf dem Weingut Buitenvrachting in Südafrika seine Liebe zu Wein. Zurück im Rheinland arbeitete er als Küchenchef in Bonn und Köln. Er gab sein Wissen in Kochkursen zum Besten, bis er nach seinem Abschluss als Küchenmeister gerüstet war zur Selbständigkeit.

Das Bistro Ludwig, das seinen Namen als Hommage an seinen Großvater und dessen Namensvetter, dem Großvater seiner Frau Friederike trägt, eröffnete im März 2019. Nach einem Jahr Vorbereitung und viel Engagement von Freunden und Familie begann eine ereignisreiche Zeit.

Mit dabei seit der ersten Stunde sind Miriam Hoffmann als Restaurantmanagerin, Vollblut-Gastronomin und Sonnenschein vieler Stammgäste und Almedin Smajilbasic als Küchenchef und verlässlicher Garant für Frische und Qualität.

Gemeinsam mit unserem Team stehen wir im Bistro Ludwig für herzliche Gastfreundschaft, saisonale, hausgemachte Speisen und Leidenschaft für guten Wein und Getränke.

Als Partner des Naturparks Siebengebirge und regional verwurzeltem Unternehmen ist Nachhaltigkeit für uns unabdingbar. Mehr können Sie auf unserer Homepage erfahren, oder Sie sprechen uns einfach an.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Bistro Ludwig!



KLASSIKER

Hausgemachtes Brot mit zwei Dips 3,70 € A1 A2 G K

Dips nach Wahl: Frischkäse-Kräuter, Grillgemüse-Sesam, Avocado-Creme, Rucola-Pesto oder französische Salz-Butter.

Auf Wunsch mit glutenfreiem* Brot.

Steinofen-Brie – im Brotteig gebacken 17,00 €

Cremig-schmelzender Käse, frisch aus dem Ofen. Eine sättigende Hauptspeise oder ein toller Snack zum Teilen. A1 G

Ludwigs gemischte Vesper Kl. 16,00 € | Gr. 22,50 €

Eine Auswahl an Bauerngouda vom Thomashof im bergischen Land, herzhafter Schinken, rosa Roastbeef, Oliven, gegrilltes Gemüse, Balsamico-Zwiebeln, Salz-Butter, Aprikosen-Senf, hausgemachtes Brot. A1 A2 G H2 J

Auf Wunsch mit glutenfreiem* Brot.

Ludwigs vegetarische Vesper Kl. 12,00 € | Gr. 19,00 €

Eine Auswahl an Bauerngouda vom Thomashof im bergischen Land, Ziegenfrischkäse-Praline, Oliven, gegrilltes Gemüse, Balsamico-Zwiebeln, Aprikosen-Senf, Salz-Butter und hausgemachtes Brot. A1 A2 G H2 J

Auf Wunsch mit glutenfreiem* Brot.

Rosa Roastbeef Klein 19,50 € | Groß 24,00 €

Kalte Roastbeef-Scheiben vom Eifler Weiderind mit Bratkartoffeln, buntem Salat und hausgemachter Remoulade. 9 G J

FLAMMKUCHEN

Unsere Spezialität A1 oder A2 G

Kross gebackener Weizenteig mit cremigem Schmand. Alle Flammkuchen können Sie auch aus **Bio-Vollkorn-dinkelteig (+ 1,00 €), glutenfreiem Teig* (+ 1,00 €)** oder mit **veganer Hafercreme** bestellen.

Klassiker 13,00 €

Zwiebeln und Speckwürfel. Auf Wunsch mit Bergkäse. 36

Alpin 14,00 €

Dünn gehobelte Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und würziger Bergkäse.

Auf Wunsch mit veganem Käse.

SuperFood 16,50 €

Hausgebeizter Lachs aus nachhaltiger Zucht, Avocado-Creme, Granatapfel, Frühlingslauch, frischer Baby-spinat und gepuffter Quinoa. D E

Auf Wunsch mit veganem Lachs.

Wald & Wiese 15,00 €

Würziges Hackfleisch vom Eifler Weiderind, Spinat, Champignons und fruchtig-saure Berberitzenbeeren.

Auf Wunsch mit veganem Soja-Hack. F

Ziegenfarm 14,00 €

Frischer Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven und cremiger Honig-Ziegenkäse. 2 L

Premio Parma 15,50 €

Hauchdünner Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola und fruchtige Kirschtomaten.

Ratatouille 14,00 €

Buntes Grillgemüse, Pesto, geröstete Kerne und Zwiebeln. H1 H2

Auf Wunsch mit veganer Hafercreme.

À la Mademoiselle 13,00 €

Geschmolzener Brie, fruchtiges Preiselbeerlkompott, Zwiebeln und frische Petersilie.

Caprese 13,00 €

Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Pesto. H1

Auf Wunsch mit veganem Mozzarella.

Süßer Flammkuchen 12,50 €

Gehobelte Apfel, geröstete Nüsse, krosse Mandel-Haferflocken-Crumble und Graftschafter Goldsaft. A1 G H1 H2

SALAT

Unsere Salate bestehen alle aus gemischem Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und fein geschnittenem Gemüse. A1 A2 H1 H2 K

Dressing nach Wahl:

Balsamico JL, **V** Apfel-Walnussöl H2 J, Joghurt-Kräuter. GU

Auf Wunsch glutenfrei* – ohne Croûtons und mit glutenfreiem Brot.

V Bunte Salatschüssel Klein 6,00 € | Groß 13,50 €

Lachs im Grünen 19,00 €

Zart gebeizter Lachs aus nachhaltiger Zucht mit frischem Meerrettich auf buntem Blattsalat. DE

V Auf Wunsch mit veganem Lachs.

Knusper-Ziege Salat 18,50 €

Kross gebackener Ziegenkäse-Strudel, Avocado-Creme, fruchtige Granatapfelkerne auf buntem Blattsalat. A1

V Gemüse Salat 17,00 €

Rohe Gemüsesticks und warmes Grillgemüse mit Pesto und Ratatouille-Dip auf buntem Blattsalat. GU

Steak & Pilze Salat 19,50 €

Saftige Minuten-Steaks vom Weiderind, Parmesan-Chips, gebratene Champignons und Balsamico-Zwiebeln auf buntem Blattsalat. G

V Auf Wunsch vegetarisch oder vegan mit Soja-Schnetzel. 17,00 € F

KINDERKARTE

Herzhafter Kinderflammkuchen 8,50 € A1 oder A2 G

Cremiger Schmand und milder Mozzarella-Käse.

Süßer Kinderflammkuchen 8,50 € A1 oder A2 G H1

Regionaler Apfel, eine Prise Zimt und Mandel-Haferflocken-Streusel.

Kleine Portion frische Bratkartoffeln 4,00 €

ohne Zwiebeln und Grün.

Bio-Rührei 3,00 € CG

Rohkost-Schale 3,00 €

Möhre, Gurke und Paprika.

Hausgemachte Chicken-Nuggets mit Ketchup. 6,00 € A1

Kinder-Eis 3,70 €

Zwei Kugeln nach Wahl: Vanille CG, **V** Blaubeere oder **V** Mango mit Sahne G und Streuseln.



SÜSSES

Ludwigs warme Zimtschnecke 5,70 €

mit Frischkäsegglasur. A1 C G

Kuchen nach Tagesangebot 4,20 €

Portion Sahne G + 0,50 €

Crumble der Saison 6,00 €

Regionale Früchte mit kernigen Streuseln im Förmchen gebacken. A1 G H1

Salz-Karamell Brownie mit Vanille-Eis 7,50 €

Die schokoladige Verführung. A1 C G H2

VEganer Salz-Karamell Brownie 7,50 €

mit Mango-Sorbet. A1 H2

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 8,50 €

mit marinierten Beeren und Kürbiskern-Eis. A1 CG

Crème brûlée 6,50 €

Der französische Klassiker, frisch karamellisiert. C G

Süßer Ludwig 9,50 €

Drei köstliche kleine Desserts mit Espresso oder Digestif. 14 A1 C G H2

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis 3,70 € 14 G C

Eine Kugel Eis oder Sorbet 1,90 €

Vanille C G, Kürbiskern C G,  Blaubeere,  Mango

Portion Sahne G + 0,50 €

VERANSTALTUNGEN

Ob bei der Kommunion, zum Team-Event in Ihrer Firma oder beim runden Geburtstag in unseren Räumen – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen!

Damit Sie eine Vorstellung bekommen, haben wir drei Beispiele für Sie zusammengestellt:

Brunch:

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen ein umfangreiches Brunch-Buffet mit allem, was das Herz begehrte.

Flammkuchen satt:

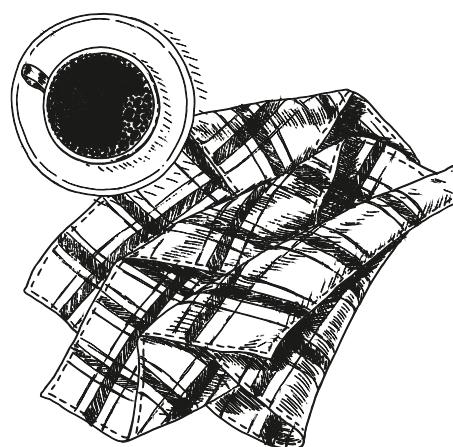
Üppig gefüllte Vorspeisenplatten, leckere Flammkuchen-Variationen und saisonale Desserts werden als Tischbuffet serviert. Jede:r kann sich nach Belieben bedienen – so ist für alle etwas dabei und die Atmosphäre bleibt locker und familiär.

Tischlein deck dich:

Das große Schlemmen in geselliger Runde: Wir servieren Ihnen nach und nach eine Auswahl köstlicher Speisen. Saisonale abgestimmt und individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Mehr Informationen?

Sprechen Sie uns gerne an oder besuchen Sie unsere Website.



HEISSGETRÄNKE

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von Drago Mocambo, einem Familienbetrieb aus dem Bergischen Land, der auf faire Arbeitsbedingungen im Anbau und auf Nachhaltigkeit achtet. Die Kuhmilch kommt von unserem Naturpark-Partner Wirsberger Hof im Siebengebirge.

✓ **Soja-, Hafer- oder laktosefreie Milch** sowie **entkoffiniert** auf Wunsch.

Espresso einfach 2,20 € | doppelt 3,20 € ¹⁴

Espresso macchiato 2,50 € | doppelt 3,60 € ^{14 G}

Kaffee Crema Klein 2,70 € | Groß 3,70 € ¹⁴

Cappuccino Klein 3,50 € | Groß 4,50 € ^{14 G}

Milchkaffee 3,70 € ^{14 G}

Latte Macchiato 4,00 € ^{14 G}

Hausgemachter Chai Latte 4,00 € ^{14 G}

Ludwigs eigene Gewürzmischung, Schwarzttee und geschäumte Milch für den besonderen Genuss.

Glas Tee 3,00 €

vom Bonner Traditionshaus Gschwendner.

Earl Grey ¹⁴, English Breakfast ¹⁴, Assam ¹⁴, Gourmet-Kräuter, Pfefferminze, Rote Früchte, Marani Grüntee ¹⁴, Anis-Kümmel-Fenchel, Rooibos Limone-Ingwer

Frischer Minztee 3,50 €

Belgische Trinkschokolade 4,00 € ^G

Portion Sahne + 0,50 € ^G

SOFTDRINKS

Tafelwasser Still oder Sprudel
Glas 0,3 l 2,70 € | Karaffe 1 l 5,50 €

Mineralwasser Heiligenbacher Classic
Glas 0,3 l 3,00 € | Flasche 0,75 l 6,50 €

Apfelsaft/-schorle naturtrüb 0,3 l 3,50 € | 0,5 l 5,20 €
von Streuobstwiesen aus der Region.

Orangensaft/-schorle 0,3 l 3,50 € | 0,5 l 5,20 €

Winzer-Traubensaft/-schorle 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €
rot oder weiß, Burggarten, Ahr

Kirsch & Granatapfel Schorle Proviant, Bio, 0,33 l 3,80 €

Fairtrade Cola Proviant, 0,33 l 3,80 € ^{1,5,14}

Zuckerfreie Cola Proviant, 0,33 l 3,80 € ^{1,5,9,11,14}

Rhabarber-Limo Proviant, Bio, 0,33 l 3,80 €

Ingwer & Zitronen-Limo Proviant, Bio, 0,33 l 3,80 €

Orangen-Limo Orangina 0,25 l 3,80 €

Fassbrause Zitrone 0,33 l 3,50 € ^{A3}

Pfirsich Eistee Richard's Sun 0,33 l 3,80 € ¹⁴

Blaubeer Eistee Richard's Sun 0,33 l 3,80 € ¹⁴

ALKOHOLFREIER GENUSS

Winzer-Sekt trocken, Hunn, Baden
0,1 l Glas 5,50 € | Flasche 35,00 €

Weißwein-Cuvée trocken, Hunn, Baden
0,2 l Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €
Als Weinschorle, Glas 6,50 €

Disfrutando 0,0 % Rosé, trocken, Juan Gil, Spanien
0,2 l Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €

Hugo 0,2 l 8,00 €
Bio-Holunderblüten sirup, frische Limette, Gartenminze und Winzer-Sekt.

Apéro Spritz mit Abstinenz Aperitif 0,2 l 8,00 € ¹¹³

Orancello 0,2 l 8,50 €
Hausgemachter Orangensirup mit zarter Gewürznote, aufgegossen mit Winzer-Sekt.

Gin(los)-Tonic mit Abstinenz Cape Citrus 0,2 l 8,50 €

SPRUDELND

Riesling Sekt brut, Krupp, Unkel, Mittelrhein

0,1 l Glas 6,00 € | Flasche 39,00 €

Origine Spumante brut, Valdo, Veneto, Italien

0,1 l Glas 5,50 € | Flasche 35,00 €

Der Klassiker vom renommierten Prosecco-Hersteller. Herrlich zu leichten Gerichten.

Aquarius Blanc de Blanc Spumante extra dry

Valdo, Veneto, Italien, Flasche 47,00 €

Fruchtiger und eleganter Schaumwein aus den besten Lagen Venetiens.

Lillet Blueberry 0,2 l 8,00 €

Beschwipste Blaubeeren, Lillet Blanc und Schweppes Wildberry.

Hugo 0,2 l 8,00 €

Bio-Holunderblüten sirup, frische Limette, Gartenminze und Valdo Spumante.

Aperol Spritz 0,2 l 8,00 €¹¹³

Rikes Orancello-Spritz 0,2 l 8,50 €

Hausgemachter Orangen-Likör mit zarter Gewürznote, aufgegossen mit Valdo-Spumante.

Gin-Tonic 0,2 l 8,50 €

mit regionalen Gin von Kehl's.

BIER

Kölsch Früh 0,33 l 3,20 €^{A3}

Pils oder Radler Krombacher 0,33 l 3,20 €^{A3}

Auch alkoholfrei 0,0 % erhältlich.

Weißbier Andechs 0,5 l 4,70 €^{A1 A3}

Auch alkoholfrei erhältlich.

Bonner Wiess Ale Mania 0,33 l 4,20 €

Hell, unfiltriert, leicht – von unserem Naturpark-Partner aus dem Ennert.

IPA Mania Ale Mania 0,33 l 4,50 €

Malzig, kräftig, exotisch – von unserem Naturpark-Partner aus dem Ennert.

HOCHPROZENTIGES

LIKÖR UND LIKÖRWEIN

Pfälzer Kräuterlikör Stübinger 0,2 cl 3,70 €

Schelle 0,2 cl 4,00 €

Regionaler Kräuter-Likör mit Chili.

Ramazotti 0,2 cl 3,50 €

Five Farms Irish Cream 0,4 cl 5,20 €^G

Aus irischer Sahne und Premium-Whiskey.

Roter Weinbergpfirsich Barzen 0,2 cl 4,20 €

Pfälzer Zwetschge Stübinger 0,2 cl 4,00 €

AHR 6 VDP Ahr Winzer 0,4 cl 8,70 €

Köstlicher Dessertwein im Portwein-Stil.

TRESTER

Grappa 43° Nonino 0,2 cl 4,80 €

Grappa Chardonnay Barrique Nonino 0,2 cl 5,50 €

Grappa Riserva 8 anni Nonino 0,2 cl 8,20 €

Marc de Riesling Barzen 0,2 cl 4,20 €

Aus Steilhang-Trauben der Mosel – rund und sanft.

BRAND

Alter Weinbrand XO Burggarten 0,2 cl 5,70 €

Aus Opas vergessenen Fässern, die durch die Flut wiederaufgetaucht sind.

Meckenheimer Obstler Brauweiler 0,2 cl 3,80 €

Haselnussgeist Brauweiler 0,2 cl 4,50 €

Die pure Nuss im Destillat.

Williams-Birne Edelbrand Brauweiler 0,2 cl 4,20 €

Quittenbrand Brauweiler 0,2 cl 4,50 €

Sauerkirsch Edelbrand Brauweiler 0,2 cl 4,20 €

Pommes d'Or Reserve Brauweiler 0,4 cl 8,70 €

Rauchig wie ein Whiskey, aber mit der feinen Frische und Säure regionaler Äpfel – ein besonderer Genuss.

Wahlsche Schnapsbirnen Brand Sehringer 0,2 cl 4,50 €

Käuterbrand Sehringer 0,2 cl 4,00 €

Klar, scharf und tolle Wiesenkräuter-Aromen.

Himbeergeist Schott 0,2 cl 5,50 €

Zibarten Edelbrand Hunn 0,2 cl 5,50 €

Eine besondere Spezialität aus Wildpflaumen.

WEISSWEIN

JUNG & SPRITZIG

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche**Drachenländer** trocken

Pieper, Königswinter, Mittelrhein, Glas 6,50 €
 Als Weinschorle, Glas 6,00 €
 Unser Winzer am Fuße des Drachenfels.

Zwei von der Ley halbtrocken

Krupp, Unkel, Mittelrhein, Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €
 Fruchtig-sanfter Cuvée aus der Nachbarschaft.

Silvaner trocken

Julius Spital, Franken, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
 Wundervoller Begleiter leichter Speisen.

Weißenburgunder Junge Frische trocken

Hunn, Baden, Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €

Grauer Burgunder trocken

Schott, Nahe, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €

Riesling Trachyt trocken

Pieper, Königswinter, Mittelrh., Glas 7,00 € | Fl. 22,50 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche**Riesling Spätlese** trocken

Barzen, Mosel, Flasche 32,50 €

Vinho Verde Goivo trocken

Rocim, Alentejo, Portugal, Flasche 27,50 €
 Zart sprudelnder Sommerwein.

EMPFEHLUNG AUS DER REGION

Weißenburgunder trocken

Krupp, Unkel, Flasche 33,00 €
 Eleganz, Frische und feine Frucht – dafür wird diese Rebsorte geschätzt.

ELEGANT & HARMONISCH

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche**Chardonnay** trocken

WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl,
 Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €

Loriini Blanc feinherb

Schott, Nahe, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
 Exotisch, süß, lecker.

Teufelswein Riesling lieblich

Barzen, Mosel, Glas 7,20 € | Flasche 23,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche**Sonnenberg Weißer Burgunder** Bio, trocken

Ehrhart, Pfalz, Flasche 37,00 €
 Der junge Bio-Winzer lässt die Sonne ins Glas. Pfirsich, Ananas und Birne sowie sortentypische Finesse.

Paradies Riesling trocken

Korrell, Nahe, Flasche 49,50 €
 Die beste Lage des vielfach prämierten Familien-Weinguts.

Muskateller & Riesling Bio, lieblich

Korrell, Nahe, Flasche 32,50 €
 Erfrischend mit einer Fülle an fruchtigen Aromen.

EMPFEHLUNG AUS DER REGION

Rivaner trocken

Krupp, Unkel, Flasche 27,50 €
 Aus Trauben von alten Rivaner-Reben in Rhöndorf keltert das Familien-Weingut aus Bruchhausen einen ausdrucksstarken, aber unaufdringlichen Wein.

WEISSWEIN

CHARAKTERSTARK & BESONDERS

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 7,00 €

Sauvignon Blanc Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
Opulente Nase von reifen Süßfrüchten und Stachelbeere. Fein eingebaute Säure – macht Freude.

Bis in die Puppen Weißer Burgunder trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Glas 8,00 € | Flasche 25,50 €
Viel Schmelz, Körper und Eleganz.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Gras im Ofen GG Grauer Burgunder trocken
Dr. Heger, Baden, Flasche 52,00 €
Die Lage Ihringer Winkelberg steht für Mineralität und einen langen Abgang. Herbe, saftige Frucht.

Pferd Willi Silvaner*** trocken
Dr. Heger, Baden, Flasche 45,50 €
Der Weinberg wird nur mit Willi, dem Hopfheld, bearbeitet.

Buiten Blanc trocken
Buitenvverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 29,50 €
Der Klassiker vom Kap – fruchtig und aromatisch.

EMPFEHLUNG AUS DER REGION

Domkaule Riesling trocken
Pieper, Königswinter, Flasche 31,00 €
Tolle Balance. Fruchtig, mineralisch und Kräuternoten im Finale.

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
Burggarten, Ahr, Flasche 32,50 €
Ein Ahr-Klassiker: der Weiße aus roter Traube.

Steinmauer trocken
Korell, Nahe, Flasche 45,00 €
Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder, ein Holzfass, sehr viel Handwerk und Talent.

Hochheimer Hölle GG Riesling trocken
Künstler, Rheingau, Flasche 51,50 €
Das Paradestück des weltbekannten Winzers. Ein Wein, an den man sich erinnert.

Dit is der Clou von't Janze Grauer Burg. trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Flasche 49,50 €
Extravaganter Wein und der ganze Stolz des jungen Winzerinnenpaars, das die Weinszene wachrüttelt.

Eschbacher Hase Chardonnay Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Flasche 39,00 €
Der dezente Holzausbau im großen Fass bringen die Stärken der Rebsorte besonders zur Geltung.



ROSÉ

FÜR JEDEN GELEGENHEIT

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Tugana Spätburgunder Rosé trocken

Hunn, Baden, Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €
Unkomplizierter Wein mit viel Trinkfreude.

Drei Brüder Rosé trocken

Burggarten, Ahr, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Ein Hauch von Südfrankreich.

Steingrüble Weißherbst halbtrocken

WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl,
Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Famose Schose à la pink Grauer Burgunder trocken

Schumann, Kaiserstuhl, Flasche 39,00 €
Ein Erlebnis. Durch 10 Tage Maischegärung entsteht
ein Essensbegleiter, der es mit so manchem Rotwein
aufnehmen kann.

Buiten Rosé trocken

Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 32,50 €

Dalis Rosé trocken

Endrizzi, Trentino, Italien, Flasche 27,00 €
Trinkfreudiger, harmonischer und erfrischender Rosé.

ROTWEIN

AUSGEWOGEN & ELEGANT

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Pinot Noir Bio, trocken

Pflüger, Pfalz, Glas 8,00 € | Flasche 25,50 €
Inspiriert von den großen Weinen Frankreichs.

Mariana Tinto trocken

Rocim, Alentejo, Portugal, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
Vollmundig, dezente Säure und reife, dunkle Beeren.

Hunn vom Löss Cuveé Noir feinherb

Hunn, Baden Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €
Rund, fruchtig und dezente Süße.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

1AHR Spätburgunder trocken

Nelles, Ahr, Flasche 42,00 €

Château Haut-Beausejour trocken

Bordeaux, Médoc, Frankreich, Flasche 50,50 €

Côtes du Rhône Saint Esprit trocken

Domaine Delas, Rhône, Frankreich, Flasche 33,00 €



EMPFEHLUNGEN AUS DER REGION

Trachyt Cuvée trocken

Pieper, Königswinter, Flasche 32,50 €
Am Fuß des Drachenfels wachsen die Reben
dieses harmonischen Rotweins.

ROTWEIN

KRÄFTIG & VOLL

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Serpaiolo trocken

Enrizzi, Toscana, Italien, Glas 8,20 € | Flasche 26,50 €
Harmonischer, langanhaltender Geschmack von reifen, roten Früchten.

Drei Brüder Cuvée Noir trocken

Burggarten, Ahr, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Zu Früh- und Spätburgunder bringt Cabernet Sauvignon Kraft und Würze.

Crianza Tempranillo trocken

Izadi, Rioja, Spanien, Glas 8,50 € | Flasche 29,00 €
Handverlesene Trauben und 14 Monate im Holzfass erschaffen einen vollmundigen und ausdrucksstarken Wein.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Le Volte trocken

Tenuta Ornellaia, Toscana, Italien, Flasche 47,00 €
Ein Klassiker aus den besten Terriors der Maremma.

Duas Quintas Tinto trocken

Ramos Pinto, Douro, Portugal, Flasche 32,50 €
Üppig, intensive Frucht, viel Körper und Struktur.

Tempranillo El Vinculo Reserva trocken

Alejandro Fernández, La Mancha, Spanien, Fl. 37,00 €

Christine trocken

Buitenvverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 49,00 €
Einer der begehrtesten Rotweine vom Kap.
Im klassischen Bordeaux-Stil ausgebaut.

Cuvée großer Winger Bio, trocken

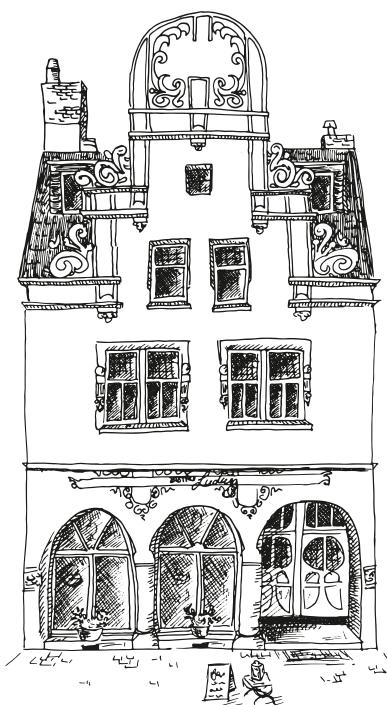
Ehrhart, Pfalz, Flasche 45,00 €
Cabernet Sauvignon und Syrah, handgelesen und 28 Monate in französischen Barriques gelagert.



EMPFEHLUNGEN AUS DER REGION

Unculus Cuvée halbtrocken

Krupp, Unkel, Flasche 29,50 €
Satte Aromen von roter Beere und reifer Kirsche.



Bistro Ludwig

Inhaber: Robert Wohlhage | Telefon: 02224 1876461
www.bistroludwig.de | kontakt@bistroludwig.de

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Geschwärzt
- 3 Konservierungsstoff
- 4 Sulfit
- 5 Phosphat
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Gewachst
- 9 Süßungsmittel
- 10 Zuckerarten u. Süßungsmittel
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 Bei übermäßigem Verzehr abführend
- 13 Chininhaltig
- 14 Koffeinhaltig

Allergene

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

Besonderheiten

- Vegan

*Gluten reduziert: Bitte beachten Sie, dass wir trotz aller Sorgfalt Spuren von Gluten nicht ausschließen können.