Ludwig
BISTRO

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

Herzlich Willkommen im Bistro Ludwig!

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

KLASSIKER

Hausgemachtes Brot und passende Dips 3,50 € [A1 A2 G K]

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 Vesper Klein 10,50 € | Groß 18,00 €
Der ideale Begleiter zum Wein: Bergischer Bauern-gouda, herzhafter Schinken und gegrilltes Gemüse mit hausgemachtem Brot. Gerne auch vegetarisch. [A1 A2 G H2 J]

Käse, Trauben und Oliven 9,00 € [A1 A2 G H2 J]
Gereifter Ziegenkäse, bergischer Bauernkäse mit marinierten grünen Oliven und frischen Trauben. Serviert mit Fruchtsenf, Balsamico-Zweibeln und hausgemachtem Brot.

Rosa Roastbeef Klein 17,50 € | Groß 21,50 €
Kalte Roastbeef-Scheiben vom Eifler Weiderind mit Bratkartoffeln, buntem Salat und hausgemachter Remoulade. [9 G K]

SALAT

Unsere Salate bestehen alle aus gemischtem, saisonalem Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und feingeschnittenem Gemüse. [A1 A2 H1 H2 H3 K]
Dressing nach Wahl:
Balsamico [J L], Apfel-Walnussöl [H2 J], Joghurt-Kräuter [G J]

Bunte Salatschüssel Klein 5,50 € | Groß 11,00 €

Lachs im Grünen 17,00 €
Zart gebeizter Lachs mit frischem Meerrettich auf buntem Blattsalat. [D E]

Knusper-Ziege Salat 17,00 €
Kross gebackener Ziegenkäse-Strudel, Avocado-Creme und fruchtige Granatapfelkerne. [A1]

Gemüse Salat 15,00 €
Gemüsesticks und warmes Grillgemüse auf buntem Blattsalat mit Pesto und Dip. [G H3]

Steak & Pilze Salat 18,00 €
Saftige Minuten-Steaks vom Eifler Weiderind, Parmesan-Chips, gebratene Champignons und Balsamico-Zwiebeln. [G]

APERITIF 0,1 l Glas | 0,75 l Flasche

Ludwigs Empfehlungen zum Anstoßen & Genießen.

Origine Spumante Brut trocken
Valdo, Veneto, Italien, Glas 5,00 € | Flasche 32,00 €
Der Klassiker vom renommierten Prosecco-Hersteller. Herrlich zu leichten Gerichten.

Cuvée Rassig Riesling-Sekt Bio, trocken
Pflüger, Pfalz, Glas 6,70 € | Flasche 42,50 €
Mineralisch, würzig und tolle Dichte.
Ein klassischer Sekt mit moderner Frische.

FLAMMKUCHEN

Unsere Spezialität [A1 oder A2 G]

Kross gebackener Weizenteig mit cremigem Schmand. Alle Flammkuchen können Sie auch aus **Bio-Vollkorn-dinkelteig (+ 1,00 €), mit veganem** oder **laktosefrei-em Schmand** bestellen.

Klassiker 11,50 €
Zwiebeln, Speckwürfel und Bergkäse auf Wunsch. [3 6]

Premio Parma 14,00 €
Hauchdünner Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola und fruchtige Kirschtomaten.

Alpin 12,50 €
Dünn gehobelte Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und würziger Bergkäse.

Ziegenfarm 12,50 €
Frischer Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven und cremiger Honig-Ziegenkäse. [2 L]

SuperFood 14,50 €
Hausgebeizter Lachs, Avocado-Creme, Granatapfel, Frühlingslauch, frischer Babyspinat und gepuffter Quinoa. [D E]

Wald & Wiese 13,50 €
Würziges Hackfleisch vom Eifler Weiderid, Spinat, Champignons und fruchtig-saure Berberitzenbeeren. [J]

Ratatouille 12,50 €
Buntes Grillgemüse, Pesto, geröstete Kerne und Zwiebeln. [H1 H2 H3 K]

À la Mademoiselle 11,50 €
Geschmolzener Brie, fruchtiges Preiselbeerkompott, Zwiebeln und frische Petersilie.

Caprese 11,50 €
Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Pesto. [H1]

VERANSTALTUNGEN

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

Flammkuchen satt: Leckere Flammkuchen Variationen, passende Vorspeisen und Desserts werden als Tisch-Buffet gereicht und jede:r kann sich einfach bedienen. So ist für jede:n etwas dabei und die Atmosphäre ist locker und familiär.

Brunch: Ab 10 Personen bieten wir Ihnen ein umfangreiches Brunch-Buffet mit allem, was das Herz begehrt!

GUTSCHEINE

Gerne erstellen wir Ihnen Gutscheine über Ihren Wunschbetrag. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an kontakt@bistroludwig.de.

SÜSSES

Ludwigs warme Zimtschnecke 5,20 €
mit Frischkäseglasur. A1 C G

Kuchen nach Tagesangebot 4,20 €
Portion Sahne + 0,50 €

Süßer Flammkuchen 11,50 €
Gehobelter Apfel, krosse Streusel, geröstete Nüsse und Grafschafter Goldsaft. A1 G H1 H2 H3 K

Pastel de Nata mit einer Kugel Eis 5,00 €
Portugiesisches Blätterteiggebäck mit Pudding-Creme. A1 C G

Salz-Karamell Brownie mit Vanille-Eis 6,50 €
Die Verführung für alle Schokoladen-Liebhaber. A1 C G H2

Veganer Salz-Karamell Brownie mit Mango-Sorbet 6,50 € A1 H2

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 7,20 €
Mit marinierten Beeren und Kürbiskern-Eis. A1 C G

Crème brûlée 5,70 €
Der französische Klassiker, frisch karamellisiert. C G

Süßer Ludwig 9,00 €
Eine kleine Dessertauswahl inkl. Espresso oder Digestif. 14 A1 C G H2

Eine Kugel Eis oder Sorbet 1,70 €
Blaubeere, Mango, Vanille C G, Kürbiskern C G

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 vom Wiersberger Hof im Siebengebirge.
Soja-, Hafer- oder **laktosefreie Milch** auf Wunsch.

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

Espresso macchiato 2,50 € 14 G

Kaffee Crema 2,70 € 14

Cappuccino 3,50 € 14 G

Milchkaffee 3,70 € 14 G

Latte Macchiato 4,00 € 14 G

Hausgemachter Chai Latte 4,00 € 14 G
Ludwigs eigene Gewürzmischung, Schwarztee und geschäumte Milch für den besonderen Genuss.

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

Belgische Trinkschokolade 4,00 €
Cremig, vollmundig und unglaublich lecker. G
Portion Sahne + 0,50 €

WEISSWEIN

JUNG & SPRITZIG

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

Gutswein Drachenländer trocken
Pieper, Königswinter, Mittelrhein, Glas 6,00 €
Als Weinschorle, Glas 5,70 €
Unser Winzer vom Fuße des Drachenfels.

Zwei von der Ley halbtrocken
Krupp, Unkel, Mittelrhein, Glas 6,50 € | Flasche 20,70 €
Fruchtig-sanfte Cuveé von Rivaner und Bacchus aus der Nachbarschaft.

Grauer Burgunder trocken
Schott, Nahe, Glas 7,00 € | Flasche 22,50 €

Riesling Trachyt trocken
Pieper, Königswinter, Mittelrh., Glas 6,50 € | Fl. 20,70 €

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.

Buiten Blanc trocken
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 29,50 €
Der Klassiker vom Kap. Fruchtig und aromatisch.

ELEGANT & HARMONISCH

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

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

Teufelswein Riesling lieblich
Barzen, Mosel, Glas 7,20 € | Flasche 23,00 €

Kerner lieblich
Pieper, Königswinter, Mittelrh., Glas 6,70 € | Fl. 21,50 €
Die exotische Fruchtbombe – verführerisch süß.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Muskateller & Riesling lieblich
Korrell, Nahe, Flasche 32,50 €

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

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.

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

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 6,50 €

Purist Riesling trocken
Pauly, Mosel, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Ein Kabinett aus Steinlage – modern und puristisch. Alles drin, was ein Rieslingtrinker liebt.

Sauvignon Blanc Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Glas 7,20 € | Flasche 23,00 €
Opulente Nase von reifen Südfrüchten und Stachelbeere. Fein eingebaute Säure – macht Freude

Bis in die Puppen Weißer Burgunder trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Eine ideale Essensbegleitung, an dem man sich festtrinkt.

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. Ein Wein für besondere Tage.

Pferd Willi Silvaner* ** trocken
Dr. Heger, Baden, Flasche 45,50 €
Streng limitiert, beste Lage, spontan vergoren. Der Weinberg wird nur mit Willi, dem Hofpferd, bearbeitet.

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
Nelles, Ahr, Flasche 32,50 €
Zartes Rosé im Glas und volle Frucht am Gaumen.

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

Steinwiege Cabernet Blanc Bio, trocken
Schnaitmann, Württemberg, Flasche 38,00 €
Tolle Frucht bei reichem Körper. Eine aufregende neue Rebsorte – prädestiniert für den nachhaltigen Weinanbau.

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.

CHARAKTERSTARK & BESONDERS

Bitte fragen Sie den Service nach dem aktuellen Jahrgang. Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Hühnerei enthalten.

EMPFEHLUNGEN AUS DER REGION

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

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.

Weißer Burgunder trocken
Krupp, Unkel, Flasche 33,00 €
Elegenz, Frische und feine Frucht, dafür wird diese Rebsorte geschätzt.

ROTWEIN

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

Unculus Cuveé halbtrocken
Krupp, Unkel, Flasche 29,50 €
Dornfelder und Spätburgunder.
Sehr gefällig, mit wenig Säure und Tannin.

ROSÉ

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

Spätburgunder rosé trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 6,50 €

Drei Brüder Rosé trocken
Burggarten, Ahr, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Ein Hauch von Südfrankreich, passend zu jeder Gelegenheit.

Steingrüble Weißherbst halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Gl. 7,50 € | Fl. 24,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Famose Schose á 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.

Blanc de Noir Rosé trocken
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 32,50 €

Mariana Rosado trocken
Rocim, Alentejo, Portugal, Flasche 25,50 €
Zartes Pink, kraftvolle Frucht. Da trinkt man sich fest.

ROTWEIN

AUSGEWOGEN & ELEGANT

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

Spätburgunder halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 6,50 €

Pinot Noir Bio, trocken
Pflüger, Pfalz, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
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.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

1AHR Spätburgunder trocken
Nelles, Ahr, Flasche 42,00 €

ECK GG Spätburgunder trocken
Deutzerhof, Ahr, Flasche 57,00 €

Château Haut-Beausejour trocken
Bordeux, Médoc, Frankreich, Flasche 50,50 €

Côtes du Rhône Saint Esprit trocken
Domaine Delas, Rhône, Frankreich, Flasche 33,00 €

KRÄFTIG & VOLL

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

Drei Brüder Cuveé Noir trocken
Burggarten, Ahr, Glas 7,20 € | Flasche 23,00 €
Zum Früh- und Spätburgunder bringt Cabernet Sauvignon Kraft und Würze.

Primitivo Larinum trocken
Farnese, Apulien, Italien, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €

Crianza Tempranillo trocken
Izadi, Rioja, Spanien, Glas 8,20 € | Flasche 28,50 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Le Volte trocken
Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien, Flasche 47,00 €

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

Bitte fragen Sie den Service nach dem aktuellen Jahrgang. Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Hühnerei enthalten.

ALKOHOLFREIES

WASSER

Tafelwasser Still oder Sprudel
Glas 0,3 l 2,50 € | Karaffe 1 l 5,00 €

Mineralwasser Saint Marcel
Glas 0,3 l 2,70 € | Flasche 0,7 l 5,70 €

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb regional 0,2 l 3,20 €

Apfelschorle naturtrüb regional 0,3 l 3,50 €

Orangensaft/-schorle 0,3 l 3,50 €

Winzertraubensaft/-schorle 0,3 l 3,90 €
rot oder weiß, Burggarten, Ahr

BIO-SCHORLEN UND LIMOS VON PROVIANT

Maracuja & Orange Schorle 0,33 l 3,80 €

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

Fairtrade Cola 0,33 l 3,80 € [1,5,14]

Zuckerfreie Cola 0,33 l 3,80 € [1,5,9,11,14]

Rhabarber-Limo 0,33 l 3,80 €

Ingwer & Zitronen-Limo 0,33 l 3,80 €

WEITERE SOFTDRINKS

Orangina Orangen-Limo 0,25 l 3,50 €

Früh Sport Fassbrause Zitrone 0,33 l 3,50 € [A3]

BIER

Kölsch Früh 0,33 l 3,20 € [A3]

Pils oder Radler Krombacher 0,33 l 3,20 € [A3]
Auch alkoholfrei erhältlich.

Weißbier Andechs 0,5 l 4,70 € [A1 A3]

Alkoholfreies Weißbier Erdinger 0,5 l 4,70 € [A1 A3]

Seven Mountains Brewery 0,33 l 4,50 € [A3]
Malziges Sticke (Alt) oder naturtrübes Wiess (Kölsch) aus der Mikrobrauerei im Siebengebirge.

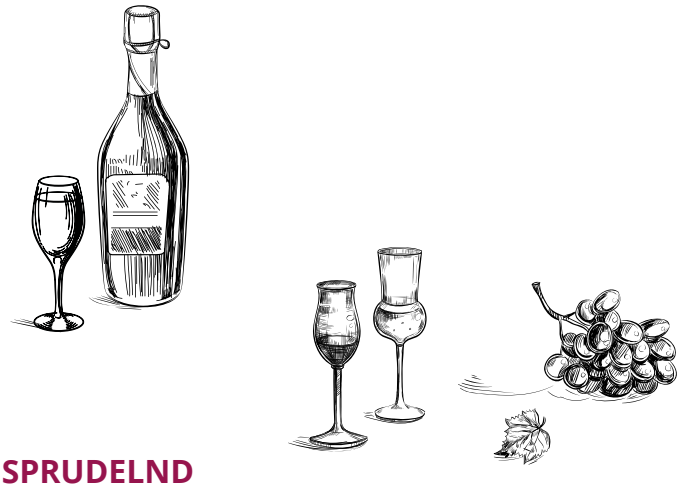
ALKOHOLFREIER GENUSS

Pfalzwasser Riesling-Schorle Bio, trocken 0,2 l 6,00 €
Erfrischender, sprudelnder Riesling ohne Alkohol.

Träublein Frucht Secco Bio, trocken
Schloß Vaux, Rheingau, 0,1 l 4,70 €
Fruchtig, ausgewogen, nicht so süß. Eine echte Alternative.

Traubenstoff Trauben Secco lieblich
Schott, Nahe, 0,1 l 4,20 €
Genuss für Groß und Klein.

Roséwein alkoholfrei trocken
Les Quatre Tours/Kolonne Null, 0,2 l 7,20 €
Fruchtig, frisch mit den typischen Beerenaromen. Idealer Begleiter zu leichten Speisen und entspannten Abenden.



SPRUDELND

Schauen Sie auch auf unsere Aktionskarte –
wir haben saisonal passende Getränke zum Anstoßen.

Origine Spumante Brut trocken
Valdo, Veneto, Italien, 0,1 l 5,00 € | Flasche 32,00 €
Der Klassiker vom renommierten Prosecco-Hersteller. Herrlich zu leichten Gerichten.

Cuvée Rassig Riesling-Sekt Bio, trocken
Pflüger, Pfalz, 0,1 l 6,70 € | Flasche 42,50 €
Mineralisch, würzig und tolle Dichte.
Ein klassischer Sekt mit moderner Frische.

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,50 €

Hugo 0,2 l 7,50 €

Aperol Spritz 0,2 l 7,50 € [1 13]

Gin-Tonic aus Kehl's Gin 0,2 l 8,50 €
Regionaler Gin mit Mandarinen-Note.

HOCHPROZENTIGES

LIKÖR

Pfälzer Kräuterlikör Stübinger 0,2 cl 3,70 €

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 €

TRESTER

Grappa 43° Nonino 0,2 cl 4,80 €

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

Marc de Riesling Barzen 0,2 cl 3,80 €
Aus Steilhang-Trauben der Mosel – rund und sanft.

Cabernet Sauvignon Schott 0,2 cl 4,80 €

Weinhefe Schott, 0,2 cl 4,50 €

BRAND

Quittenbrand Brauweiler 0,2 cl 4,50 €

Ölligsbirnenbrand Bio-Station 0,2 cl 6,20 €
Diese Birne wächst nur in Aegidienberg auf Streuobstwiesen.

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

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 €

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.

WEIN-SPIRITUOSEN

Solera Superior Sherry Lustau 0,4 cl 5,70 €

Vermuth Rosé Lustau 0,4 cl 5,70 €

Late Bottled Vintage Port Graham's 0,4 cl 6,80 €

AHR 6 VDP Ahr Winzer 0,4 cl 8,70 €
Köstlicher Dessertwein im Portwein-Stil.

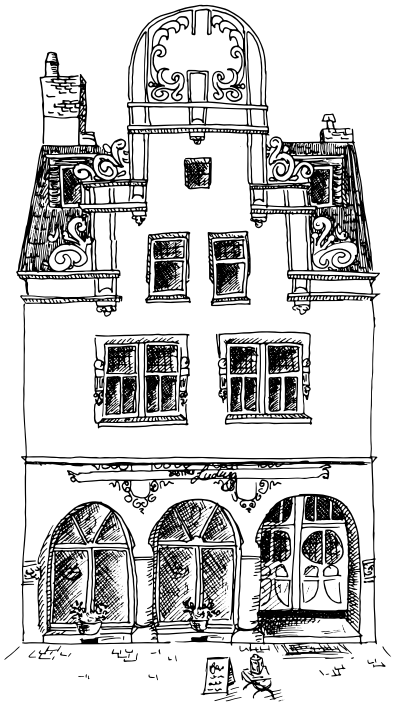
BISTRO LUDWIG

Ein eigenes Restaurant – diese Idee schwirrte schon seit seiner Ausbildung im Maritim Hotel Königswinter im Kopf von Robert Wohlhage (geb. Rechmann) herum. Zufällig fiel ihm die Immobilienanzeige des denkmalgeschützten Hauses in Bad Honnef in die Hände und die Vision nahm Gestalt an. Nach über einem Jahr Vorbereitungen wird es im März 2019 Wirklichkeit und das „Bistro Ludwig" kann eröffnen. „Ludwig" als Hommage an den eigenen Großvater und dessen Namensvetter, den Großvater seiner Frau.

Nach der Kochausbildung galt es so viel Erfahrung wie möglich zu sammeln, so reiste Robert Wohlhage durch die Welt, arbeitete in England, fuhr mit einem Kreuzfahrtschiff über das Mittelmeer und endeckte auf dem Buitenverwachting in Südafrika seine Liebe zu Wein. Zurück im Rheinland arbeitete er im Vintage Köln, als Küchenchef im KölnSKY und der Redoute Bonn und gab sein Wissen auch in Kochkursen der Kochateliers zum Besten.

Spätestens nach seiner Meisterprüfung stand in Gedanken aber bereits fest: Es wird ein eigenes Restaurant geben, das seine Kernkompetenz in erlesenen Weinen, kleiner & feiner Küche sieht und viel Wert auf Regionalität und Saisonalität legt. Dieses Restaurant hat er in seiner Heimat im Siebengebirge zum Leben erweckt.

Willkommen im Bistro Ludwig!



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