

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 3,70 € ^{A1 A2 G K}

✓ Auf Wunsch vegan möglich.

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}

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, hausgemachtes Brot ^{A1 A2 G H2 J}

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

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

SALAT

Unsere Salate bestehen alle aus gemischtem, saisonalen Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und feingeschnittenem Gemüse. ^{A1 A2 H1 H2 K}

Dressing nach Wahl:

Balsamico ^{J L}, ✓ Apfel-Walnussöl ^{H2 J}, Joghurt-Kräuter ^{G J}

✓ **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. ^{D E}

✓ Auf Wunsch mit veganem Lachs.

Knusper-Ziege Salat 18,50 €

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

✓ **Gemüse Salat 17,00 €**

Rohe Gemüsesticks und warmes Grillgemüse mit Pesto und Ratatouille-Dip auf buntem Blattsalat. ^{G K}

Steak & Pilze Salat 19,50 €

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

✓ Auf Wunsch mit Soja-Schnetzel und ohne Parmesan. 17,00 € ^F

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 **laktose-freiem Schmand** bestellen.

Klassiker 12,00 €

Zwiebeln und Speckwürfel. Auf Wunsch mit Bergkäse. ^{3 6}

Premio Parma 14,50 €

Hauchdünner Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola und fruchtige Kirschtomaten.

Alpin 13,00 €

Dünn gehobelte Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und würziger Bergkäse.

✓ Auf Wunsch mit veganem Käse.

Ziegenfarm 13,00 €

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

SuperFood 15,00 €

Hausgebeizter Lachs aus nachhaltiger Zucht, Avocado-Creme, Granatapfel, Frühlingslauch, frischer Babyspinat und gepuffter Quinoa. ^{D E}

✓ Auf Wunsch mit veganem Lachs.

Wald & Wiese 14,00 €

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

✓ Auf Wunsch mit veganem Soja-Hack ^F

Ratatouille 13,00 €

Buntes Grillgemüse, Pesto, geröstete Kerne und Zwiebeln. ^{H1 H2}

✓ Auf Wunsch mit veganem Schmand.

À la Mademoiselle 12,00 €

Geschmolzener Brie, fruchtiges Preiselbeerkompott, Zwiebeln und frische Petersilie.

Caprese 12,00 €

Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Pesto. ^{H1}

✓ Auf Wunsch mit veganem Mozzarella.

Süßer Flammkuchen 11,50 €

Gehobelter Apfel, krosse Streusel, geröstete Nüsse und Graftschaffer Goldsaft. ^{A1 G H1 H2}

Schauen Sie auch auf unsere Aktionskarte – wir bieten saisonal passende Gerichte.

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}

Crumble der Saison 5,00 €

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

Salz-Karamell Brownie mit Vanille-Eis 7,00 €

Die schokoladige Verführung. ^{A1 C G H2}

✓ Salz-Karamell Brownie 7,00 €

mit Mango-Sorbet. ^{A1 H2}

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 8,00 €

Mit marinierten Beeren und Kürbiskern-Eis. ^{A1 C G}

Crème brûlée 6,00 €

Der französische Klassiker, frisch karamellisiert. ^{C G}

Süßer Ludwig 9,00 €

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

Eine Kugel Eis oder Sorbet 1,70 €

Vanille ^{C G}, Kürbiskern ^{C G}, ✓ Blaubeere, ✓ Mango

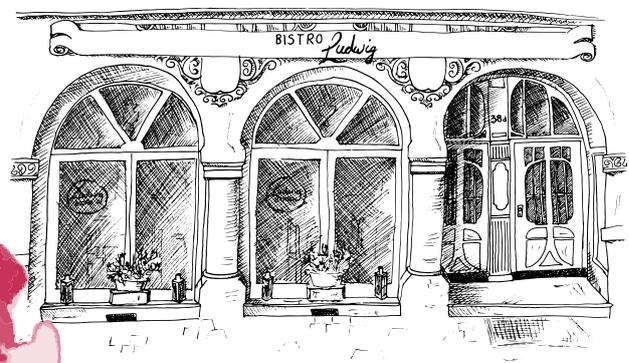
BISTRO LUDWIG

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 entdeckte aus dem Weingut 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!



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 € | doppelt 3,20 € ¹⁴

Espresso macchiato 2,50 € ^{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, 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 € ^G

Portion Sahne + 0,50 €

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, üppig gefüllte Vorspeisen-Platten und saisonale Desserts werden als Tisch-Bufferet 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-Bufferet an, mit allem, was das Herz begehrt!

Tischlein deck dich: Das große Schlemmen in familiärer Runde. Wir decken Ihnen nach und nach den Tisch mit allerlei Köstlichkeiten. Saisonal angepasst und abgestimmt auf Ihre Wünsche.

Mehr Informationen? Sprechen Sie uns an oder schauen Sie auf unserer Website vorbei.

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 €

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

BIO-SCHORLEN & 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}

Drachenländer Braumanufaktur 0,33 l 4,20 €

Gold obergärig, hell und vollmundig, 5,5 %

I.P.A. würziges Vollbier, 4,9 %

ALKOHOLFREIER GENUSS

NuSprit Sekt Bio, trocken 0,1 l 4,50 €

Pfalzwasser Riesling-Schorle Bio, trocken 0,2 l 6,50 €
Erfrischender, sprudelnder Riesling

Nuwyne Bio, trocken, Winu, 0,2 l 7,00 €
Leicht und mit harmonischer Säure. Gute alkoholfreie Weine sind schwer zu finden. Das ist einer der Besten.

Hugo mit NuSprit Sekt 0,2 l 8,00 €

Apéro Spritz mit Abstinence Aperitif 0,2 l 8,00 € ¹³

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

SPRUDELND

Origine Spumante Brut trocken
Valdo, Veneto, Italien, 0,1 l 5,50 € | Flasche 35,00 €
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 8,00 €

Hugo 0,2 l 8,00 €

Aperol Spritz 0,2 l 8,00 € ¹³

Gin-Tonic 0,2 l 8,50 €
mit regionalen Gin von Kehl's

Schauen Sie auch auf unsere Aktionskarte - wir bieten saisonal passende Getränke.

HOCHPROZENTIGES

LIKÖR UND LIKÖRWEIN

Pfälzer Kräuterlikör Stübinger 0,2 cl 3,70 €

Ramazotti 0,2 cl 3,50 €

Five Farms Irish Cream 0,4 cl 5,20 € ⁶
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

Ölligsbirnen-Brand 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 €

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.

Käuter-Brand Sehringer 0,2 l 4,00 €

Himbeer-Brand Schott, 0,2 l 5,50 €

WEISSWEIN

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 vom Fuße des Drachenfels.

Zwei von der Ley halbtrocken

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

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.

Buiten Blanc trocken

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

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

Pauly, Mosel, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
Exotische Frucht und verführerisch süß.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Muskateller & Riesling Bio, 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 7,00 €

Purist Riesling trocken

Pauly, Mosel, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
Ein Kabinett aus Steillage – modern, puristisch und
knochentrocken.

Sauvignon Blanc Bio, trocken

Ehrhart, Pfalz, Glas 7,50 € | Flasche 24,00 €
Opulente Nase von reifen Südfrüchten und Stachel-
beere. Fein eingebaute Säure – macht Freude.

Bis in die Puppen Weißer Burgunder trocken

Schumann, Kaiserstuhl, Glas 8,00 € | Flasche 25,50 €
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.

Pferd Willi Silvaner*** trocken

Dr. Heger, Baden, Flasche 45,50 €
Der Weinberg wird nur mit Willi, dem Hofpferd,
bearbeitet.

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 Pardestück 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.

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 €
Eleganz, Frische und feine Frucht, dafür wird diese Rebsorte geschätzt.

ROTWEIN

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

Unculus Cuvée 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.

Steingröble Weißherbst halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Gl. 7,50 € | Fl. 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.

La Lieve Bio-Rosé trocken
Chateau Lieve, Provence 27,00 €

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

ROTWEIN

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

Spätburgunder halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 7,00 €

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.

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 €

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

Drei Brüder Cuvée Noir trocken
Burggarten, Ahr, Glas 7,70 € | Flasche 24,70 €
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 8,50 € | Flasche 29,00 €

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.

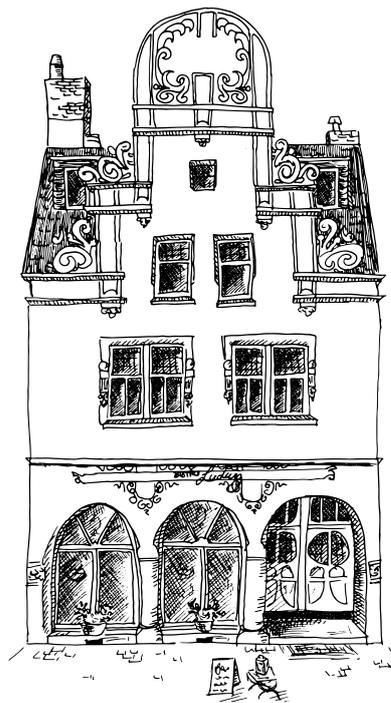
Tempranillo El Vinculo Reserva trocken
Alejandro Fernández, La Mancha, Spanien, Fl. 37,00 €

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

Cuvée großer Winger Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Flasche 45,00 €
Cabernet Sauvignon und Syrah, handgelesen und 28 Monate in französischen Barriques gelagert.

AUSGEWOGEN & ELEGANT

KRÄFTIG & VOLL



Bistro Ludwig

Inhaber: Robert Wohlhage | Telefon: 02224 1876461

www.bistoludwig.de | kontakt@bistoludwig.de

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Geschwärtzt
- 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

 Vegan

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 Sulfit
- M Lupinen
- N Weichtiere