



## Brunch im Bistro Ludwig

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit bei uns zu Brunchen.  
Für größere Gruppen öffnen wir das Bistro an sonn- und feiertags exklusiv.

### Kaltes und Süßes

*Als Tisch-Buffer zur Selbstbedienung*

Käseauswahl mit Bergischem Bauernkäse, Ziegenkäse und Brie

Hauchdünner Parmaschinken, Kochschinken und Salami

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme und Meerrettich

Ofenwarme Croissants mit Nutella, Marmelade und Honig

Frisches Brot und eine Auswahl an Brötchen

Obstsalat und hausgemachter Frucht-Joghurt

### Optional:

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (+2,50 € p. P.)

Gebratener Speck (+1,70 € p. P.)

Frisches Bio-Rührei mit Schnittlauch (+3,00 € p. P.)

Ludwigs Bircher Müsli (+2,00 € p. P.)

Pancakes mit Ahornsirup (+3,00 € p. P.)

\* \* \*

### Flammkuchen satt

*So viel Sie und Ihre Gäste mögen.*

*Eine bunte Auswahl, bei der wir gerne auf Ihre Wünsche eingehen.*

\* \* \*

### Dessertauswahl nach Saison

*Z.B. Salz-Karamell-Brownie, Mini-Brûlée, Eis oder Sorbet*

p. P. 29,50 €

## Getränke:

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Gerne empfehlen wir Ihnen Tischweine, die flaschenweise serviert werden. Falls Sie eine Getränkepauschale wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## Der Empfang

*Zu Ihren Getränken reichen wir unsere hausgemachten Grissini.*

### Klassischer Sekt-Empfang 6,50 €

Valdo Origine Spumante Brut – der perfekte Aperitif aus dem Hause des renommierten Prosecco-Pioniers. Auch gemischt mit Orangensaft oder Orangensaft pur von Bad Honninger.

### Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 9,50 €

Regionaler Riesling-Sekt vom Weingut Krupp, Sekt-Orange, Orangensaft pur von Bad Honninger und saisonale, fruchtig-sprudelnden Sekt-Cocktails und alkoholfreie Alternativen.

## Kleingedrucktes:

Alle Preise pro Person inkl. Umsatzsteuer.

Die Mindestpersonenzahl bezieht sich auf vollzahlende Erwachsene.

Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt und für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren gewähren wir 40 % Rabatt auf den regulären Preis des Brunchs – Optionale Bestandteile und Empfänge ausgenommen.

Die Personenzahl muss 7 Tage zuvor verbindlich mitgeteilt werden. Gerne stellen wir Ihnen einen Bewirtungsbeleg aus. Wir akzeptieren sämtliche gängige Kredit- und Debitkarten sowie Barzahlung. Überweisung auf Rechnung bedarf vorheriger Absprache. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns auf Grund von Lieferengpässen ohne ähnlichen äußeren Einflüssen Änderungen vorbehalten.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

**Ihr Bistro Ludwig**

Inh. R. Wohlhage  
Hauptstraße 38 d  
53604 Bad Honnef  
02224 1876461

[kontakt@bistoludwig.de](mailto:kontakt@bistoludwig.de)

Stand: Januar 2025