



Ludwigs Osterbrunch

Ostersonntag, 9. April 2023 von 10:30 bis 14:00 Uhr

Zum Empfang

„Bruno“ Rhabarber-Sekt oder „Traubenstoff“ alkoholfreier Trauben-Secco vom Weingut Schott an der Nahe

Eingedeckt auf Ihrem Tisch

Käseauswahl mit Bergischem Bauernkäse, gereiftem Ziegenkäse und cremigem Brie
Geräucherter und hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme und Meerrettich
Hauchdünner Parmaschinken und Kochschinken
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Frische Brötchen und Mini-Croissants

Zur Selbstbedienung vom Buffet

Regionaler Honig, Marmeladen und Nutella
Frischer Obstsalat und Cerealien
Obst-Joghurt und gekochte Eier vom Wiersberger Hof
Große Käseplatte mit Trauben und Dips
Frisches Brot und süßer Oster-Zopf

Auf Bestellung frisch aus der Küche

Spiegelei, Rührei und krosser Speck
Bärlauch-Riesling Suppe mit Spargel-Spitzen
Gebratener Spargel mit Pinienkernen und Parmesan

Flammkuchen satt

Flammkuchen zum Teilen nach Wunsch

Dessert

Kleine Salz-Karamell Brownies,
Joghurt-Eis mit Rhabarber-Kompott und Creme Brûlée

Wir bitten um Reservierung!

Preis pro Person 39,00 €
Inklusive Aperitif und aller aufgeführten Speisen.
Exklusive weiterer Getränke und Heißgetränke.

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei
Kinder von 5 bis einschließlich 9 Jahren 17,00 €
Jugendliche von 10 bis einschließlich 13 Jahren 22,00 €

Gerne nehmen wir auf vegane oder glutenfreie Ernährung Rücksicht.
Wir bitten um einen Hinweis bei der Reservierung.



Was raschelt da im Gebüsch?

Natürlich kommt der Osterhase auch ins Bistro und alle
Kinder bekommen ein Tütchen zum Eiersammeln.



Bistro Ludwig
Hauptstraße 38 d, Bad Honnef
Kontakt@bistoludwig.de
02224 1876461