



# Ludwigs Osterbrunch

Ostersonntag, 31. März 2024 von 10:30 bis 14:00 Uhr

## Zum Empfang

„Bruno“ Rhabarber-Sekt von Weingut Schott  
oder alkoholfreier Rhabarber-Aperitif.

## Eingedeckt auf Ihrem Tisch

Auswahl von regionalem Käse  
Geräucherter und hausgebeizter Lachs  
Auswahl von Aufschnitt und kaltem Roastbeef  
Frische Brötchen und Mini-Croissants

## Auf Bestellung frisch aus der Küche

Spiegelei, Rührei und krosser Speck

## Zur Selbstbedienung vom Buffet

Regionaler Honig, Marmeladen und Nutella  
Frischer Obstsalat, Cerealien und Obst-Joghurt  
Frisches Brot und traditioneller Osterzopf

Cremige Bärlauch-Riesling-Suppe  
Salat von Spargel mit Pinienkernen und Parmesan  
Junges Gemüse und Kräuter-Kartoffelgratin

**Im Ganzen gegart und für Sie tranchiert:  
Rosa gebratener Rinderrücken vom Weiderind**

## Dessert

Rhabarber-Kompott mit Vanille-Topfencreme  
Schokoladen-Mousse mit Karamell-Soße  
Eiscreme und Sorbet

## Wir bitten um Reservierung!

Preis pro Person 42,00 €  
Inklusive Aperitif und aller aufgeführten Speisen.  
Exklusive weiterer Getränke und Heißgetränke.

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei  
Kinder von 5 bis einschließlich 9 Jahren 19,00 €  
Jugendliche von 10 bis einschließlich 13 Jahren 25,00 €

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