



Das Weihnachtsmenü

Für Gruppen ab 6 Personen bieten wir Ihnen unser Weihnachtsmenü an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Ernährungsbesonderheiten ein – sprechen Sie uns einfach an.

Hausgemachte Dinkelcracker mit Cranberry-Dip



Pastinaken-Cremesuppe mit süß-salzigen Kernen

oder

Scheiben von rosa Entenbrust mit herben Kakao-Splittern
und Glühwein-Kirschen auf Gewürz-Brioche und Feldsalat

oder

Marinierte Rote Bete mit Walnuss-Pesto,
Forellenmousse und frischem Meerrettich.
Alternativ mit Mousse von veganem Hirten-Käse



Baberie-Entenkeule mit glacierten Maronen,
Kartoffel-Klößchen und Rotkohl

oder

Cerf Bourguignon – geschmorte Hirschkeule –
mit Pilzen, Wurzelgemüse und Perlzwiebeln in kräftiger Rotwein-Soße.

Serviert mit Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Nuss-Kruste.

Alternativ Vegi Bourguignon mit Soja-Schnetzel.



Spekulatius-Parfait mit Portwein-Pflaume

Nur auf Vorbestellung
pro Person 39,00 €

Getränke:

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

Für den Empfang:

Valdo Origine Spumante Brut – der perfekte Aperitif aus dem Hause des renommierten Prosecco-Pioniers. Zusätzlich Orangensaft von Bad Hönninger und Wasser.

p.P. 4,50 €

Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang

Bio-Sekt „Cuveé Rassig“ vom Weingut Pflüger, Pfalz.

Neben Sekt-Orange, Orangensaft von Bad Hönninger und natürlich Wasser bieten wir Ihnen nach Absprache alkoholfreie Alternativen: Traubenstoff (lieblich) vom Weingut Schott, Nahe, oder Träublein vom Schloss Vaux, Rheingau. Sowie einen fruchtig-sprudelnden Cocktail wie z.B. Aperitivo Rosato von Ramazotti oder Limocello-Spritz.

p.P. 7,50 €

Ludwigs warmer Empfang im Garten

Wir heißen Sie mit warmem Punsch (mit und ohne Alkohol) in unserem Garten willkommen. Heizstrahler stehen bereit. Bei Regen in den Innenräumen.

p.P. 6,50 €

Kleingedrucktes:

Dies ist ein unverbindliches Angebot für Gruppen ab 6 Personen (Vollzahler).

Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt.

Für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren gewähren wir 40 % Rabatt.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Personenzahl muss 3 Tage zuvor verbindlich mitgeteilt werden.

Falls sich die Personenzahl verringert, wird dennoch der volle Preis berechnet. Gerne stellen wir Ihnen einen Bewirtungsbeleg aus. Wir akzeptieren sämtliche gängige Kredit- und Debitkarten sowie Barzahlung.

Überweisung auf Rechnung bedarf vorheriger Absprache.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Bistro Ludwig

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

Stand: September 2022