

Ludwigs Weihnachtsmenü Mühelos

Sparen Sie sich den Stress am Herd. Wir bereiten Ihr Menü für die Festtage zum einfachen Erhitzen zu Hause vor. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten.

Hausgemachte Dinkelcracker mit Cranberry-Dip



Pastinaken-Cremesuppe mit süß-salzigen Kernen
oder
Lachstatar in knackiger Zitrus-Gurke mit Brotchips
und Granatapfel-Emulsion



12 Std.-gegararter Kalbsbraten in Burgunder-Soße
oder
Baberie-Entenkeule mit glacierten Maronen
oder
Geschmorte Rote Bete, gefüllt mit Soja-Pilz-Hack
jeweils mit
Kartoffel-Trüffel-Riegel und Gewürz-Möhren



Crème Caramel von gebrannter Mandel
mit geschmorten Pflaumen

pro Person 36,50 €

Ludwigs Getränke Empfehlungen

Origine Spumante Brut, Valdo 0,75 l Flasche 13,00 €
Der perfekte Aperitif aus dem Haus des Prosecco-Pioniers, aber auch ein toller Speise-Begleiter.

C.F. Rothbaum Cider Imperial, 0,75l Flasche 21,00 €
Aus Äpfel von Streuobstwiesen wird in der Eifel ein ausgewogener Cider gekeltert, mit Weinbergpfirsich verfeinert und wie Sekt ausgebaut. Dieser ganz besondere Aperitif ist eine wahre Entdeckung.

Sonnenberg Weißer Burgunder, Bio, trocken, Ehrhart, Pfalz, 0,75 l Flasche 16,00 €
Der aufstrebende, junge Bio-Winzer lässt die Sonne ins Glas. Pfirsich, Ananas und Birne mit sortentypischer Finesse und dezentem Ausbau im großen Holzfass.

K-Rough, trocken, Krebs, Pfalz 0,75 l, 17,50 €
Eine kräftige rote Cuvée im Stil eines Bordeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch sorgen für dunkelrote Frucht, Würze und Harmonie.

Details

Vorbestellungen bitte bis zum 18.12.2021
unter 02224 1876461 oder kontaktbistroludwig.de

Abholung: 23.12.2021 zwischen 14:00 und 17:00 Uhr

Zahlung: Bar oder Karte bei Abholung

Verpackung: Wir nutzen kompostierbare Verpackung.
Auf Wunsch gerne auch Pfandverpackung.

Eine Anleitung zum einfachen Erhitzen
der Speisen liegt bei.