

Herzlich Willkommen

im



Wir verwöhnen Sie mit täglich wechselnden Gerichten, saisonalen Spezialitäten und diversen kulinarischen Aktionen.

Moderner Genuss, wie wir ihn verstehen, heißt u.a.:
möglichst viele Bio-Produkte, Fleisch von eigenen Tieren,
Gemüse und Kräuter vom eigenen Feld und eine reichhaltige Auswahl an
Weinen von Winzern, die ihre hochwertigen Tropfen Jahr für Jahr
ausschließlich für uns lesen und abfüllen, und das alles, um Ihnen dann
schließlich höchsten (Wein-) Genuss zu garantieren. Wo natürlich auch der
Koch noch ein Wörtchen mitzureden hat.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag : 10:00-24:00 Uhr

Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung,
Kontrollstelle DE-ÖKO-034
Unsere Kontrollnummer lautet D-NW-034-9362-B



*Zu Ihrer
Überraschung
und unserer Freude*

Geniessen Sie jeden Abend
ab 18.00 h

ein 3-Gang-Überraschungsmenu

aus besten regionalen Zutaten,
immer frisch,
immer entsprechend der Jahreszeit
und geniessen Sie dazu
ein Glas von unserem,
eigens für Sie komponierten
2010 Iphöfer Schwanengesang aus
Franken vom Familienweingut
Claußen-Wintzheimer

€ 26.90 n.P.

BIO und Qualitäts- und Geschmackssicherung :

Wir haben uns beim Schweinefleisch für ‚Eichenhof‘ Schweine entschieden, da diese Tiere aus einem deutschen naturnahen Verbund stammen und artgerecht gehalten und aufgezogen werden.

Rumpsteak und Rinderfilet stammt von Bio-Rindern oder aus regionaler Aufzucht und auch die Lachsforelle kommt aus dem Bergischen Land. Alle diese Gerichte finden Sie jetzt immer in ausgezeichneter Qualität auf der Speisekarte und damit es nicht langweilig wird, wechseln wir die Beilagen dem jahreszeitlichen Angebot entsprechend. Guten Appetit!

Vorspeisen

Hausgeräucherte Rinderhüfte in Amazonas-Pfeffer-Vinaigrette
mit Süsskartoffelsalat und Rucolanest € 10,90
*Smoked beef with Amazonas-pepper-vinaigrette,
salad of sweet potatoes and rocket salad*

Pastete vom Reh in Preiselbeersauce
mit Waldorfsalat mit Orangenfilets und Nüssen € 11,90
Pie of deer with cowberry sauce and 'Waldorfsalat' with sliced oranges and walnuts

Suppen

Leckerer Tomatensüppchen
mit Kräutern und Ciabattawürfeln € 4,40
Tomato-soup with herbs and croutons

Maronen-Kartoffel-Suppe
mit Knoblauch-Croûtons € 6,90
Cream of chestnuts and potatoes with garlic croûtons

Unsere Weinempfehlung

2010 Spätburgunder, QbA, vom Weingut Schenk-Siebert aus der Pfalz

*Trocken, Aromen von Waldbeeren, kernig.
Kurze Zeit im Barrique gereift.*

0,1l € 3,20 0,2l € 5,40 0,75l € 18,90

Salate

- Wintersalate
mit in Tandoori gegartem Freilandhähnchen € 12,90
Salad in season with chicken ,tandoori style'
- Salatvariation in Apfel-Balsamico-Dressing
mit Ziegenkäse und Apfel im Brickteig € 12,90
Salad in season with wrapped goat cheese with sliced apples
- Rapunzel-Radicchio-Salat in Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
mit Granatapfelkernen und Wildschweinbratwurst € 14,90
*Lamb's lettuce and radicchio salad with raspberry-walnut-vinaigrette,
pomegranate and fried wild boar sausage.*

Pasta

- Hausgemachte Bandnudeln mit Basilikum-Pesto,
Walnüssen, Grana Padano und Kirschtomaten € 11,90
Homemade pasta with basil-pesto, walnuts, Parmesan cheese and cherry tomatoes
- Hausgemachte Spaghetti
mit Lamm-Bolognese und Wurzelgemüse € 12,90
Homemade Spaghetti with Bolognese of lamb and root vegetables
- Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit einer Farce aus Hase und Kastanie
in Cassis-Velouté mit Lauchzwiebeln und kleinen Tomaten € 14,90
*Homemade ravioli stuffed with hare and chestnut in Cassis-velouté
with spring onions and small tomatoes*

Vegetarisch

- Hokaido-Kürbis, Rote Bete und Schafskäse im Strudelteig
mit buntem Wintersalat € 11,90
Puff pastry stuffed with pumpkin, beetroot and feta chesse, small sald in season
- Waldpilz-Risotto mit Lauchzwiebeln
und Grana Padano Schaum € 12,90
Risotto with mushrooms, spring onions and a froth of Parmesan cheese

...aus dem Wald und von der Wiese

- Geschmorte Entenkeule
in Orangen-Anis-Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen € 15,90
Braised duck leg with orange-anise-sauce, red cabbage and potato dumplings
- Geschmorte Ochsenbacken in Portwein-Schalotten-Sauce
mit getrüffeltem Kartoffelschnee und Rote Bete Salat € 16,90
Stewed ox cheeks in port wine-shallot-sauce with truffled fine mashed potatoes and beetroot salad
- Filet vom 'Eichenhof' Schwein in Estragonsauce
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin € 18,90
Fillet of 'Eichenhof' pork in tarragon-sauce with beans wrapped in bacon and potatoes 'au gratin'
- Gegrilltes Hirschrückensteak in ‚Quatre-Épice‘ Sauce
mit glasiertem Hokaido-Kürbis
und gebratenen Kartoffelplätzchen € 25,90
Grilled steak of venison with 'Quatre Épice-Sauce, Hokaido-pumpkin and roasted potatoes

Piece de Resistance..

- Gebratener Loup de mer in Blutorangen-Velouté
auf geschmortem Paprika und Safranreis € 18,90
Roasted catfish in red-orange velouté with braised peppers and saffron-rice
- Lachsfilet im Buchenspan-Mantel mit BBQ-Sauce,
sautierten Kirschtomaten und Petersilien-Oliven-Pürée € 19,90
Fillet of salmon wrapped in beech tree bark with BBQ-sauce, sauteed cherry tomatoes and mashed potatoes with parsley and olives

Dessert

Bratapfel-Tiramisu mit Marzipan
und Rosinen in Mandelsauce € 6,90
Roast apple Tiramisu with marzipan and raisins in almond-sauce

Quitten-Délice mit Zimt-Schattenmorellen € 5,90
Quince sweet with cinnamon-cherries

Käse

Rohmilch Käseauswahl:
Variety of cheese

kleine Portion € 5,90

große Portion € 8,90

Wussten Sie schon...

Im ‚Ludwig im Museum‘ kann man auch feiern :
Jubiläen • Hochzeiten • Taufen • Geburtstage • Firmenveranstaltungen •
und • und • und

Im Rahmen der Öffnungszeiten und auch exklusiv
als geschlossene Gesellschaft
Sprechen Sie uns an !

Feine Kleinigkeiten

Hausgemachte Quiche

Homemade quiche

mit frischen Gemüsen der Saison

€ 4,60

with vegetables in season

zusätzlich mit gemischtem Salat

€ 8,90

and salads in season – if you like

Ofenwarmes Ciabatta mit Salatbouquet und...

Ciabatta bread with mixed salad and

Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto

€ 6,50

Tomatoes, mozzarella cheese and pesto

Serranoschinken und Rucola

€ 6,90

Serrano-ham and rocket salad

Ziegenfrischkäse, Kräutern und Honig

€ 6,90

Goat cheese, herbs and honey

Vorspeisenvariation aus der Vitrine

Variety of starters

Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten,

immer tagesfrisch und immer lecker

Kleine Portion

€ 8,50

Große Portion

€ 10,90

Spaghetti „Aglio & Olio“ ...der Klassiker

€ 6,50

Spaghetti with garlic and olive oil

Spaghetti mit Tomatensugo

und gehobeltem Parmesan

€ 6,90

Spaghetti with tomato-sauce and Parmesan cheese shavings

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee

MOXXA CAFFÈ

ist unser Kaffee, den wir direkt von den Kaffeebauern aus dem mexikanischen Hochland von Chiapas importieren und in unserer Rösterei in Köln selbst rösten (man kann dabei zuschauen).

Der Kaffee wächst auf 1200 Metern Höhe und gehört zu den besten Arabica-Kaffees Mittelamerikas.

GERNE AUCH TO GO !!!!

MOXXA ESPRESSO

250 gr. € 6,95 • 500 gr. € 12,95 • 1kg. € 23,30

MOXXA CREMA

250 gr. € 6,95 • 500 gr. € 12,95 • 1kg. € 23,30

MOXXA FILTRO

250 gr. € 7,35 • 500 gr. € 13,50

MOXXA DECAF (koffeinfrei)

250 gr. € 7,35 • 500 gr. € 13,50

Alle Kaffees sind fair gehandelt, biologisch angebaut und im Langzeittrommelverfahren geröstet.