

Liebe Gäste,

schön, dass Sie uns besuchen. Wir werden Sie mit einer Sinfonie aus innovativen Speisen, qualitativ hochwertigen Zutaten und neuen Geschmackskombinationen begeistern!

Neuartige Gerichte, die sich vielfältiger Aromenwelten bedienen, sind das Aushängeschild des Ludwig's – von hochwertigen Austern bis hin zu köstlich angerichteten Fischkreationen.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!

Ihr Ludwig's-Team!

Dear guests,

Welcome to Ludwig's and thank you for visiting us. We want to delight you with a symphony of creative dishes, first-class ingredients and new flavour combinations!

Novel dishes, from high-quality oysters to delicious fish creations, venturing into the world of unlimited aromas, bear Ludwig's unique signature.

We wish you an unforgettable stay!

Your Ludwig's-Team!

LUDWIG'S APPETIZER OUVERTÜRE

Trüffel-Creme, Hickory-Backpflaumenbutter & Brotchips (A,F,G,J,K,M,H)

Truffle cream | Hickory prune butter | Bread chips

7.90 €

SUPPE

Ludwig's Fischsuppe mit Knoblauch & Safran Aioli (A,B,C,F,G,I,J)

Ludwig's fish soup | Garlic | Saffron Aioli

15.90 €

Klassische Minestrone, mediterranes Gemüse & Parmesan Chips (G,I)

Classic Minestrone | Mediterranean Vegetables | Parmesan Chips

9.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

AUSTERN

Fines de Claire Austern No. 2 (B, F, I, J, K, N)
Fines de Claire Oysters No. 2

6.00 €
Stk. / pc.

(Austern werden mit Zitrone und grüner Apfel Vinaigrette serviert)
(*Oysters are served with lemon and green apple vinaigrette*)

VORSPEISE

**Black Tiger Garnelen auf Avocado-Mango Tatar &
Wasabai-Kokos Espuma** (G, B, A, C, J, I)
Black Tiger Prawns | Avocado-Mango Tatar | Wasabai coconut espuma

19.90 €

**Tranchen vom Räucherlachs auf Reibekuchen aus Wurzelgemüse,
Salat Bouquet & Meerrettich-Crème-Fraîche** (G, B, A, C, J, I)
*Smoked salmon slices | Root vegetable potato pancakes |
Salad bouquet | Horseradish crème fraîche*

16.90 €

**Lachs-Rote-Beete-Carpaccio an marinierte Gin-Gurken
& Zitronen-Safran-Kaviar** (G, B, A, C, J, I)
Salmon beetroot carpaccio | Marinated gin cucumbers | Lemon saffron caviar

17.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

VORSPEISE

Moscardini Pulpo ala Plancha auf Sushi-Reis, gebratene Salicorn

& Himbeere Balsamico Glaze (G, B, A, C, J, I)

Moscardini Pulpo ala Plancha | Sushi Rice | Roasted Salicorn | Raspberry Balsamic Glaze

15.90 €

Beef Yakitori auf pikanten Glasnudeln, Mango, Wurzelgemüse &

Koriander-Erdnuss-Kokos-Dip (G, A, F, J, I, E)

Beef Yakitori | Spicy glass noodles | Mango | Root vegetables | Cilantro Peanut Coconut Dip

18.90 €

Tofu-Avocado Röllchen gebacken im Sushi-Reis-Panko

Mantel auf marinierten Salicorns, Kimchi & hausgemachter

Teriyaki-Sesam-Sauce (G, A, J, I, D, K)

Tofu Avocado Rolls | Sushi rice panko coat | Marinated salicorns | Kimchi |

Homemade Teriyaki Sesame Sauce

15.90 €

Ludwig`s 7 Symphony

Überbackene Austern, Beef Yakitori auf Glasnudeln, Scamorza im

Tempurateig, Räucherlachs auf Reibekuchen, Fischpralinen im

Kokos Mantel auf Salicorns, Garnelen & Moscardini Pulpo (G, B, A, C, J, I, D, K)

Oysters au gratin | Beef yakitori | Glass noodles | Scamorza | Tempura dough |

Tempura batter | Smoked salmon | Potato pancake | Fish pralines | Coconut coat |

Salicorns | Shrimps | Moscardini pulpo

26.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

SALAT ARIE

- Salat der Saison an Glasnudeln, Edamame, Gin-Gurken, Kirschtomaten, angemachten Ingwer-Karotten & Balsamico-Wasabi-Dressing** (A, J, L, F, I, O, G) **13.90 €**
Seasonal salad | Glass noodles | Edamame | Gin cucumbers | Cherry tomatoes | Dressed ginger carrots | Balsamic wasabi dressing
- + **3 Gebratenen Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl gebraten** (B, G) **6.90 €**
3 Fried black tiger prawns | Garlic herb oil
- + **Beef Yakitori-Spieß an Koriander-Erdnuss-Kokos-Dip** (E, G, F, A) **6.90 €**
Beef Yakitori Skewer | Cilantro Peanut Coconut Dip
- + **Gebratene Lachstranchen in Kräuter-Weißwein-Butter** (C, G, L) **5.90 €**
Fried salmon strands | Herb white wine butter
- + **Gebratenes Gemüse, Tofu & Teriyaki Sauce** (G, A, J, I, D, K) **4.90 €**
Roasted vegetables | Tofu | Teriyaki sauce

PASTA

- Spaghetti Pulpo Moscardini in pikantem Tomaten-Pesto, Kapern, Knoblauch & mediterranen Kräutern** (L, B, N, I, A, G, C) **19.90 €**
Spaghetti Pulpo Moscardini | Spicy tomato pesto | Capers | Garlic | Mediterranean herbs
- Spaghetti Black Tiger Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch, Zucchini & Paprika gebraten, in Weißwein-Krustentierfond** (L, B, N, I, A, G, C) **22.90 €**
Spaghetti | Black Tiger king prawns | Herbs | Garlic | Zucchini | Peppers fried in white wine crustacean stock

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

PASTA

**Tagliatelle Neri mit gebratenem Lachs, Salicorn, Zwiebeln,
Kirschtomaten in Safran-Weißwein-Sauce** (L, B, N, I, A, G, C)

*Tagliatelle Neri | Roasted salmon | Salicorn | Onions | Cherry tomatoes |
Saffron white wine sauce*

18.90 €

**Rote Beete Gnocchi mit Spargel, Kirschtomaten, Pinienkerne
& Pak Choi im Tempurateig gebacken in feiner Rahmsauce** (D, A, H)

*Beet Gnocchi | Asparagus | Cherry tomatoes | Pine nuts | Pak choi baked in tempura batter
in fine cream sauce*

16.90 €

HAUPTSPEISE SINFONIE

**Lachs en Papillote, Kartoffeln, Fenchel, Kirschtomaten, Zitrone,
Kräuter, Knoblauch & Weißwein-Butter in Pergament gegart** (L, B, N, I, A, G, C)

*Salmon en papillote | Potatoes | Fennel | Cherry tomatoes | Lemon |
Herbs | Garlic | White wine butter cooked in parchment*

30.90 €

**Kabeljau Lions unter Kräuterkruste auf Safran-Risotto, Pak Choi
in Tempurateig & Kirschtomaten-Kapern-Butter-Sugo** (L, B, N, I, A, G, C)

Cod Lions | Herb crust on saffron risotto | Pak choi | Tempura | Cherry tomato-caper-butter-sugo

31.90 €

**Wolfsbarsch Filet auf Mini-Ratatouille, Rosmarin Kartoffeln
an Weißwein Espuma** (L, B, N, I, A, G, C)

Sea bass fillet | Mini ratatouille | Rosemary potatoes | White wine espuma

28.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

HAUPTSPEISE SINFONIE

Zanderfilet an Sesam-Ingwer-Spinat, Süßkartoffelstampf, Rote Beete Stroh & Safran Espuma

(L, B, N, I, A, G, C)

Pike perch fillet | Sesame ginger spinach | Sweet potato mash | Beet straw | Saffron espuma

26.90 €

Steinbutt Filet auf Pak Choi Ragout, Kirschtomaten Salsa, Grünem Spargel, Sushi-Reis mit Avocado im Panko-Mantel & Mango-Sesam-Schaum

(L, B, N, I, A, G, C, F, K)

Turbot fillet | Pak choi ragout | Cherry tomato salsa | Green asparagus | Sushi rice | Avocado in panko coating | Mango sesame foam

35.90 €

Ludwig´s Fischplatte für 2 Personen

Gratinierte Austern, Zander, Lachs, Wolfsbarsch, Moscardini Pulpo an Papas

Arrugadas, grünem Spargel, Kirschtomaten Salsa & Mojo Verde (L, B, N, I, A, G, C, F, K)

Oysters au gratin | Pike perch | Salmon | Sea bass | Moscardini pulpo | Papas Arrugadas | Green Asparagus | Cherry Tomato Salsa | Mojo Verde

39.90 €
pro Person

Lammkarree auf Tomaten-Risotto, Safran Blumenkohl

& Zucchini Röllchen an Zitronen-Thymian-Sauce (A, I, L, G)

Lamb steak | Tomato risotto | Saffron cauliflower | Zucchini rolls | Lemon thyme sauce

39.90 €

Rinderfilet an buntem Kartoffelgratin, gegrilltem Gemüse,

Pak Choi in Tempura & Barolo-Reduktion (A, F, G, I, L)

Beef tenderloin | Colorful potato gratin | Grilled vegetables | Pak Choi | Tempura | Barolo Reduction

44.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

DESSERT CODA

Pina Colada Parfait auf Ananas Carpaccio (D, G, L, H)

Pina Colada Parfait | Pineapple Carpaccio

10.90 €

Mango Sorbet mit kandierten Mangostücken & Vodka Schaum (D, G, L, H)

Mango sorbet | Candied mango pieces | Vodka foam

11.90 €

Ludwig`s Süßigkeiten

**Barre de Chocolat an Cassis Sorbet, frischen Früchten, Minzerde
& Tonkabohnen-Schaum** (D, G, L, H, G, A)

Barre de Chocolat | Cassis sorbet | Fresh fruit | Mint earth | Tonka bean foam

12.90 €

**Karamell Törtchen an Mandel Panna Cotta mit
frischen Früchten & Orangen-Kaviar** (A, D, G, L, H, G)

Caramel tartlet | Almond panna cotta | Fresh fruits | Orange caviar

13.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

KINDERKARTE REPRISE

Spaghetti in Butter oder Tomatensauce mit Parmesan (A, D, G, M)
Spaghetti | Butter or tomato sauce | Parmesan cheese

5.90 €

Chicken Burger mit Brioche Bun, Wildkräutersalat, Tomate, frische Gurke, Ketchup & Mayonnaise serviert mit Pommes Frites (A,F,G,J,M)
Chicken Burger | Brioche bun | Salad | Tomato | Cucumber | Ketchup | Mayonnaise | French fries

9.90 €

Hausgemachte Fisch Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise (A,D,F,G,M)
Homemade fish nuggets | French fries | Ketchup | Mayonnaise

8.50 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel