

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, Marinierte Kalamata Oliven, Hickory-Backpflaumenbutter mit zweierlei Brot (A,F,G,J,K,M,H)

Truffle cream | Marinated Kalamata olives | Hickory prune butter | Two kinds of bread

7.90 €

SUPPE

Ludwig's Fischsuppe (A,B,C,F,G,I,J)

Ludwig's fish soup

15.90 €

Steinpilz-Cappuccino mit hausgemachten Dinkelchips (A,F,G,I,K,M)

Porcini mushroom cappuccino | Homemade spelt chips

12.90 €

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

Fines de Claire Oysters No. 2

5.00 €
Stk/pc

Tsarskaya Austern (B,F,I,J,K,N)

Tsarskaya oysters

6.00 €
Stk/pc

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

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

Burata auf mariniertem Rucola & confierten Kirchtomaten (G, L) **12.90 €**
Burata | Marinated rocket | Confit cherry tomatoes

US-Beef Carpaccio an Glasnudeln-Crunch & Ananas-Chili Teriyaki Soße (A,F,I,J,K) **15.90 €**
US-Beef Carpaccio | Glass noodles crunch | Pineapple-chili teriyaki sauce

Pikante Orient Falafel auf Gurken-Tagliarini-Salat mit Espuma von der Minze ✓ (A,F,I,J,K,M) **15.90 €**
Spicy Orient Falafel | Cucumber tagliarini salad | Mint espuma (vegan)

Hausgebeizter Gin-Lachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit geräucherter Crème Fraîche (C,F,G,I,J,K) **17.90 €**
Home pickled gin salmon | Beetroot carpaccio | Smoked crème fraîche

Gebratener Pulpo an Balsamico Glace, Grapefruit Filets & Wildkräutersalat (N,K,J,I,F) **19.90 €**
Roasted Pulpo | Balsamic glaze | Grapefruit fillets | Wild herb salad

Fischvariation
Kurz Gebratener Thunfisch & Lachs an Pulpo auf pikantem lauwarmen Fenchel Sesam Salat (L,A,F,H,J,K,M) **19.90 €**
Fish variation | Pan-fried tuna | Salmon on pulpo | Spicy lukewarm fennel sesame salad

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

**Lauwarmer Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu,
Ananas & Mango an Kokos-Teriyaki Schaum** ✓ (A,F,I,J,K) **16.90 €**
Lukewarm glass noodle salad | Smoked tofu | Pineapple & mango | Coconut teriyaki foam (vegan)

**Kross gebratene Maispoularde auf Wildkräuter-Salat
& pikantem Mango-Chutney** (A,F,I,J,K) **17.90 €**
Crispy fried corn poulard | Wild herb salad | Spicy mango chutney

**Sashimi vom Lachs & Thunfisch an Fenchel-Grapefruit-Salat
in Mango-Vinaigrette** (C,F,I,J,K,O) **20.90 €**
Salmon | Tuna sashimion fennel-grapefruit salad | Mango vinaigrette

**Duett vom Thunfisch und Pulpo an Wildkräutersalat, Pak Choi,
Tomaten, Gurken und Lotuswurzelchips in Ingwer-Honig Vinaigrette** (C,F,I,J,K,O) **22.90 €**
Duet of tuna and pulpo | Wild herb salad | Pak choi | Tomatoes | Cucumber | Lotus root chips | Ginger-honey vinaigrette

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

Tagliarini in Trüffel-Rahm-Sauce & frischen Schwarzen Trüffeln (A,D,F,G,M) **24.90 €**
Tagliarini in truffle cream sauce | Fresh black truffle

Ludwig`s Burger mit Tranchen vom Lachsfilet, Wildkräutersalat, frischen Tomaten & Gurken an Trüffel Mayonnaise serviert mit Pommes (A,F,G,J,M) **24.90 €**
Ludwig`s Burger | Tranches of salmon fillet | Wild herb salad | Fresh tomatoes | Cucumbers | Truffle mayonnaise | French fries

Loup de mer auf Ingwer- Süßkartoffelragout mit gebratenem Gemüse in Kafir-Blätter-Limetten-Sauce (A,C,F,G,I,J,K) **26.90 €**
Loup de mer | Ginger- sweet potato ragout | Roasted vegetables | Kafir-leaf-lime sauce

Iberico Kotelett auf Steinpilzrisotto, Bohnen & Pak-Choi an einer Weizenbier-Zimt Soja Jus (G,K,I,F) **28.90 €**
Iberico chop | Porcini risotto | Beans | Pak choi | Wheat beer cinnamon soy jus

Lachsfilet auf der Haut gebraten an feiner Erbsencreme dazu sautierter Fenchel, weißer Espuma vom Prosecco & Rotebeete Risotto (A,C,F,G,I,J,K) **30.90 €**
Salmon fillet roasted on the skin | Fine pea cream served | Sautéed fennel | White prosecco espuma | Beetroot risotto

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

**Thunfischsteak (halbroh) mit Süßkartoffel-Mousseline,
Pak-Choi-Gemüse, Sakura Kresse & pikante Mango-Salsa** (C,F,G,I,J,K)

*Tuna Steak (half raw) | Sweet Potato Mousseline | Pak Choi Vegetables |
Sakura Cress | Spicy Mango Salsa*

36.90 €

**US-Beef Filet an glacierten bunten Möhrechen & Kräuter-Bratlingen
an feiner Balsamico Sauce** (A,F,G,I,J,K)

US-Beef Tenderloin | Glazed colorful baby carrots | Herb patties | Fine balsamic sauce

49.90 €

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

Baileys Parfait an saisonalen Früchten (A,D,G)

Baileys Parfait | Seasonal fruit selection

8.90 €

Ludwig's marmorierter Himbeer-Cheesecake & Tonka Bohnen Schaum (A,D,G)

Ludwig's raspberry cheesecake | Tonka bean foam

9.90 €

Elektrisches Litschi Sorbet mit Prosecco Spumante & frischen Beeren (L,A)

Electric Litschi Sorbet | Prosecco Spumante | Fresh berries

12.90 €

Ingwer-Kokoscreme mit Schokoladen Mousse & Mango (A,D,G)

Ginger-Coconut-Creme | Chocolate mousse | Mango

12.90 €

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

Kurze Nudeln in Butter oder Tomatensauce mit Parmesan (A,D,G,M)

Short pasta | Butter or tomato sauce | Parmesan cheese

4.90 €

Chicken Burger mit Brioche Bun, Wildkräutersalat, Tomate, frische Gurke, Ketchup & Mayonnaise serviert mit Pommes (A,F,G,J,M)

Chicken Burger | Brioche bun | Salad | Tomato | Cucumber | Ketchup | Mayonnaise | French fries

9.90 €

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A,D,F,G,M)

Homemade Chicken Nuggets | French fries | Ketchup | Mayonnaise

7.50 €

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