



WEIHNACHTEN IM LUDWIGS
AM 25. UND 26. DEZEMBER, 11.30 BIS 15.00 UHR GEÖFFNET

WEIHNACHTLICHE VORSPEISEN-VARIATION:

OXTAIL – KLARES OCHSENSCHWANZSÜPPCHEN

FELDSALAT MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

MOUSSE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

~

HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

DAS BESTE VON DER WEIHNACHTSGANS

MIT GLASIERTEN MARONEN, BRATÄPFELCHEN UND ROTKOHLE

KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL

ODER

ARGENTINISCHES RINDERFILET 200G

MIT BAROLOSAUCE, GETRÜFFELTES WEISSES BOHNEN-PÜREE

UND GEGRILLTER BROKKOLI

ODER

FILET VOM KABELJAU UNTER DER APFELKRUSTE

MIT ORANGEN-CHIMICHURRI, GETRÜFFELTES WEISSES BOHNEN-PÜREE

UND GEGRILLTER BROKKOLI

ODER

ROTE-BEETE GERSTEN-RISOTTO

MIT PILZ-SCALLOPS (VEGANE JAKOBSMUSCHELN AUS PILZEN)

ORANGEN-CHIMICHURRI UND GEGRILLTER BROKKOLI

~

WINTER TRIFLE

HIMMLISCHES DESSERT MIT VANILLE-EI, ZIMT-CREME

UND MIT INGWER AROMATISIERTE ANANAS

3-GANG MENÜ MIT RINDERFILET	€ 55,00
3-GANG MENÜ MIT KABELJAU ODER GANS	€ 49,00
3-GANG MENÜ MIT RISOTTO	€ 44,00