

DAVOR

Buntes Blattwerk

Granatapfel | Nuss-Kerne | Distelöl-Cidre-Vinaigrette // 6,50 €

Steckrübensuppe

Lachs | Ingwer | Chili // 7,50 €

Marinierte Rote Bete

Ziegenkäse | Apfel | Feldsalat // 12,50 €

Gebratene Black Tiger Garnelen

Kürbis | Ingwer | Sesam // 12,80 €

Gänseleberparfait

Portwein | Pumpernickel | Wildkräuter // 14,90 €

HAUPTGÄNGE

Steckrübeneintopf

Kohlwurst | Kartoffel | Möhre | Majoran // 13,80 €

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Velouté | Champagnerkraut | Kartoffeln // 25,80 €

Filet vom Steinbutt

Soja-Fisch-Jus | Pak-Choi | Spitzkohl | Sesamrisotto // 27,80 €

Geschmorte 1/4 Ente

Brust: Rotkohl | Brezenknödel
Keule: Rosenkohl | Kartoffelkrapfen // 19,80 €

Rosa gebratener Rehrücken

Jus | Pastinake | Rosenkohl | Trauben // 32,50 €

Rinderbraten

Blattspinat | Spätzle // 21,50 €

Spinat

Bio Ei | Pilzstrudel // 13,80 €

Gerne bereiten wir weitere Vegetarische oder Vegane Gerichte für Sie zu.
Bitte sprechen Sie dazu unseren Service an.

Ludwig's

RESTAURANT & WEINKELLER

DANACH

Nougatmousse

Kirschenragout // 8,50 €

Cremé von der Cremé Brûlée

Birne | Schokoladenerde // 8,50 €

Kaiserschmarrn

Mandeln | Vanilleeis | Zwetschgengröstel // 9,50 €
Zubereitungszeit ca. 15min

Kugel Eis

Valrhona-Schokoladeneis
Vanilleeis
Birnsorbet
// je 2,00 €

Heißgetränke

Café Crema // 2,90 €

Espresso // 2,60 €

Espresso Doppio // 4,70 €

Espresso Macchiato // 2,70 €

Espresso Doppio Macchiato // 4,90 €

Milchkaffee // 3,60 €

Cappuccino // 3,40 €

Latte Macchiato // 3,90 €

Heiße Schokolade // 3,10 €