

D A S

LUDWIG

BRASSERIE

BY FESTMAHLEREI

VORSPEISEN

- Salade de chèvre chaud

13,90

Warmer Ziegenkäse auf Wildkräutersalat, mariniert Pfirsich, geröstete Walnüsse, Feigensenf-Vinaigrette und Baguette.
- Rillettes vom Räucherlachs

13,90

Cremige Rillettes vom Räucherlachs, marinierte Gurke, Kapern, Dillöl und geröstetes Baguette.
- Vichyssoise VEGAN

8,90

Kalte Kartoffel-Lauch-Creme, Schnittlauchöl, knuspriger Lauch und frische Kräuter.

HAUPTGERICHTE

- Steak frites

34,90

Rumpsteak (200 g), knusprige Pommes frites und grüne Pfeffersauce.
- Suprême de poulet

24,90

Gebratene Maishähnchenbrust, cremige Polenta, Ratatouille und Zitronen-Thymian-Jus.
- Moules-frites

24,90

Miesmuscheln im Weißwein-Kräuter-Sud, knusprige Pommes frites und Rouille.
- Bœuf bourguignon

26,90

In Rotwein geschmortes Rind, junge Kartoffeln, wilder Brokkoli und kräftige Schmorsauce.
- Tian provençal VEGAN

20,90

Geschichtetes Ofengemüse, Waldpilz-Linsen-Pâté, Kräuterpistou und geröstetes Baguette.
- Polenta crémeuse

21,90

Cremige Polenta mit Comté, gebratene Kräuterseitlinge, junger Spinat und Kräuteröl.

DESSERTS

- Crème brûlée

8,90

Klassische Vanillecreme mit knusprig karamellisierter Zuckerkruste.
- Mousse au chocolat VEGAN

9,50

Luftige Mousse aus dunkler Schokolade, Beerenragout und Kakaokrokant.
- Tarte Tatin

10,50

Warme karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis und Crème fraîche.

Alle Preise in Euro. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Team.

Bon appétit.

Das Essen ist die eine Hälfte des Abends.
Die andere schenkt man ein.

- L.

D A S

LUDWIG

BRASSERIE

BY FESTMAHLEREI