Ludwig im Museum

Heinrich-Böll-Platz 1, 50667 koeln
+49 221 16875139

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DIENSTAG, 22.09.2026 (VEGETARISCH)

Käsespätzle mit Gemüse und Röstzwiebeln VEGETARISCH **13,90 €**
Cheese spaetzle with vegetables and fried onions

MITTWOCH, 23.09.2026 (VEGAN)

Pasta mit veganen Hackbällchen in Tomatensauce VEGAN **13,90 €**
Pasta with vegan meatballs in tomato sauce

DONNERSTAG, 24.09.2026

Marokkanisches Zitronen-Hähnchen mit Fenchel, Oliven und Salzkartoffeln **13,90 €**
Moroccan lemon chicken with fennel, olives and boiled potatoes

FREITAG, 25.09.2026

Fischfilet unter einer Zwiebel-Senf-Kruste, auf einer Reis-Erbsen-Pfanne **13,90 €**
Fish fillet under an onion and mustard crust, on a rice and pea stir-fry

FRÜHSTÜCK

Ludwig's süßes Frühstück VEGETARISCH **8,90 €**
Hausgemachte Konfitüre, Bio-Honig vom Bioland-Imker Jones, Bio-Butter, dazu ein Croissant und Baguette

Auberginen-Paprika-Shakshuka VEGETARISCH **14,90 €**
mit Tomaten, Bio-Eiern, Feta und frischen Kräutern

Eggs Benedict aus Bio-Eiern VEGETARISCH **16,90 €**
auf frischem Brioche Bun mit Sauce Hollandaise, Babyspinat und Avocado

Guten Morgen **13,90 €**
Bio-Gouda, gekochter Schinken, Salami und Leberwurst, Gewürzgurke, Bio-Butter dazu ein Brötchen, eine Scheibe frisches Graubrot und eine Scheibe frisches Schwarzbrot

Pancakes mit Beerenragout und gehobelten Mandeln VEGETARISCH **13,90 €**
Pancakes with berry compote and slivered almonds

Pancakes mit Ahornsirup, Bananen und gehobelten Mandeln VEGETARISCH **13,90 €**
Pancakes with maple syrup, banana and slivered almonds

Be veggie VEGETARISCH **15,90 €**
Bio-Gouda, Paprika-Auberginen-Mousseline mit Granatapfelkernen, hausgemachter Hummus, Ziegenkäse-Crème mit frischen Kräutern, hausgemachte Konfitüre, Bio-Butter, dazu ein Körnerbrötchen, eine Scheibe frisches Graubrot und eine Scheibe frisches Schwarzbrot

Ludwigs Verwöhnfrühstück für 2 Personen **36,90 €**
Bio-Gouda, gemischter Aufschnitt, geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, hausgemachte Konfitüre, Bio-Butter, gekochte Bio-Eier, Brötchen, Croissant, Brot, Prosecco und Orangensaft

Rührei natur VEGETARISCH **7,90 €**
Rühreier, natürlich aus 3 Bio-Eiern vom Hof Alpermühle, dazu 2 Scheiben frisches Brot und Bio-Butter

Hausgemachtes Granola-Müsli VEGETARISCH **8,90 €**
mit Nüssen, Beeren und Bio-Joghurt

SUPPEN

Ludwigs klassische Tomatensuppe **8,90 €**
mit frischen Tomaten, Gewürzen und Knoblauch-Croutons

Kartoffel-Waldpilz-Suppe VEGETARISCH **10,90 €**
mit Trüffelschaum

KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

Kalamata Oliven 7,90 €
mit frischem Brot und unserem „Eßquisites“ Olivenöl

Eine Auswahl feiner Oliven, gegrillter Ziegenkäse... VEGETARISCH 15,90 €
mit hausgemachtem Feigen-Wildpreiselbeer-Chutney, Bergkäse und frisches Brot

Lachs-Carpaccio 17,90 €
mit gebratenem Staudensellerie und Pilzen, dazu Limetten-Schnittlauch-Öl

LUDWIGS EMPFEHLUNG

Antipasti Variation AUF WUNSCH VEGAN 16,90 €
Eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten mit frischem Brot, immer tagesfrisch und immer lecker

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Knusprige Fischstäbchen 10,90 €
mit Spinat und Kartoffelpüree

GOOD LIFE SALAD

Saisonaler Salat 16,90 €
in einem feinen Balsamico Dressing mit mariniertem Weißkohl, Rote Bete-Linsen, Safran-Rettich, Radieschen, Sonnenblumenkernen und knusprigen Sprossen

VEGAN & VEGETARISCH

Gebackene Aubergine VEGETARISCH 21,90 €
mit Labneh und Za'atar auf Tomaten-Dattel-Sugo, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Granatapfelkernen und frischem Koriander

Gebackener Brokkoli VEGAN 23,90 €
auf Hokkaido-Kürbis-Mousseline mit Mandel-Orangen-Gremolata und Ingwersauce

PASTA & RISOTTO

Spaghetti ‚aglio e olio e peperoncini' **13,90 €**
mit frischen Kräutern

Fettuccine mit toskanischem Lammragout **27,90 €**
in einer tomatisierten Kräutersauce

Safran Risotto mit gebratenen Scampi **26,90 €**
Radicchio und geschmorten Cherrytomaten

VON DER WIESE UND AUS DEM WASSER

Himmel un Ääd **27,90 €**
von Kalbsleber und Blutwurst mit Schalottenjus, karamellisiertem Apfel und Kartoffelpüree

LUDWIGS MONATSSPECIAL

Geschmorte Ochsenbäckchen **33,90 €**
in Pflaumenjus auf Petersilien-Kartoffelpüree mit karamellisierter roter Spitzpaprika

Supreme vom Maishähnchen **29,90 €**
gefüllt mit Mascarpone und Steinpilzen, auf Waldpilzrisotto mit Parmesansauce

Gebratenes Lachsfilet **32,90 €**
in Dill-Limetten-Sauce auf geschmorten Gurken, Radieschen und Orangen-Fenchel-Kartoffel-Délice

Gebratene Entenbrust **26,90 €**
in Teriyaki-Sauce mit japanischem Romanasalat in Sesam-Joghurt-Vinaigrette, gesalzenen Erdnüssen und Sojasprossen

KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Quiche mit Sommer-Gemüse VEGETARISCH **17,90 €**
und Bio-Eiern, dazu Kräuterschmand und ein kleiner Salat der Zeit

Ofenwarmer Mehrkorn-Bagel (Mozzarella) VEGETARISCH **12,90 €**
mit Strauchtomate, Mozzarella, Rucola, Kräuter-Pesto

Ofenwarmer Mehrkorn-Bagel (Lachs) **15,90 €**
mit geräuchertem Lachs, Rucola und Zitronenschmand

SWEETS

Affogato al caffè VEGETARISCH **5,90 €**
Vanilleeis in Bio-Espresso ertrunken

Pflaumen-Tarte VEGETARISCH **11,90 €**
mit Walnussparfait

Schokoladenmousse VEGETARISCH **13,90 €**
auf geeister Weißer-Schokoladen-Cannelloni und Vanille-Mango-Sauce