

Silvestermenü 2017

*Crèmesuppe von der Topinambur
mit Lotuswurzelchip*

*Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
und Jakobsmuschel*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Riojasauce,
Süßkartoffelgratin und glasierten Zuckerschoten*

Vegetarische Alternative

*Handgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Beurre Blanc und Birnenschutney*

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen

62 Euro pro Person

Menü-Start: 18:30 Uhr Menü-Ende: ca. 21:30 Uhr

Das Ludwig schließt um 23:00 Uhr

Bitte teilen sie uns bei der Reservierung mit, ob sie Vegetarier sind oder ob sie Allergien haben... damit sich die Küche perfekt auf den Abend vorbereiten kann.