



LÜDI'S HUGO
(auch ALKOHOLFREI
als HELGA)
8 €
MARACUJA SPRIZZ
8 €

WEINTIPP!
Frühlingsfrische ROSÈ
Weingut Schultheiß
Leichter Roséwein
mit 8,5 % Alkohol
Rheinhessen
0,2 l 6,50

VORSPEISEN:

LÜDIS TAPASTELLER.....12.00

- Salat von grünem und weißem Spargel mit Garnele
- Hausgeräucherter Lachs mit Reibekuchen
- Rahmsüppchen vom Bärlauch mit Croutons (V)

VEGETARISCH –

RUCOLA MIT ZIEGENKÄSE

unter der Pinienkernkruste,
gereicht mit hausgemachter Zwiebelmarmelade.....**15.50**

VITELLO TONNATO

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße
und Kapern.....**15.00**

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Einlage**8.50**

VEGETARISCH -

RAHMSUPPE VOM SPARGEL

mit Einlage.....**8.50**

HAUPTGERICHTE:

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

Gemischte Blattsalate in Lüdi's Hausdressing
mit gebratener Putenbrust.....**17.50**

VEGETARISCH -

GNOCCHI IN ZITRONEN-SALBEI-BUTTER

mit Petersilie, Kapern und Parmesanspänen.....**16.50**

↘ wahlweise mit Beilagensalat**5.50**

VEGAN -

LINGUINE IN BÄRLAUCHRAHM

mit Tomaten-Sugo.....**15.50**

UNSER KLASSIKER - BERGISCHES BAUERNPFÄNNCHEN

mit Medaillons von Schwein, Rind und Kalb
auf Bratkartoffeln gereicht mit Sauce Béarnaise**19.90**

↘ wahlweise mit Beilagensalat**5.50**



KALBSLEBER NACH BERLINER ART
mit Apfelscheiben und Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree**24.00**

GEMISCHTE FISCHFILETS
auf Linguine in Bärlauchrahm
mit gebratenem grünen und weißen Spargel.....**25.00**

RUMPSTEAK MIT SCHMORZWIEBELN
an Speckbohnen und Bratkartoffeln, dazu Sahnemeerrettich.....**33.50**

UNSER KLASSIKER -

SCHNITZEL NACH "WIENER ART"
mit Pommes frites.....**12.50**
↘ wahlweise mit Beilagensalat**5.50**
↘ wahlweise mit Champignonrahmsoße.....**4.00**
↘ wahlweise mit Sauce Béarnaise**4.00**

REGIONAL-

"OVERATHER SCHMORKRÜSTCHEN"
mit Schweinemedallions, Paprika, Champignons
und Käse überbacken auf geröstetem Landbrot**19.90**

FRISCHER DEUTSCHER STANGENS-PARGEL
mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise.....**19.80**
↘ wahlweise mit Schweinefilet.....**9.50**
↘ wahlweise mit hausgeräuchertem Lachs.....**9.50**
↘ wahlweise mit Serrano- und Kochschinken.....**7.50**

DESSERTS

LÜDIS DESSERTVARIATION

↘ nach Appetit kombinierbar mit:
- SCHOKOLADENMOUSSE mit Mango-Kompott**2.90**
- BAYRISCH CREME mit Rhabarber-Kompott.....**2.90**
- CREME BRULÉE**2.90**
- ERDBEERPARFAIT mit Minzjoghurt.....**2.90**
- VANILLEEIS auf Birnenkompott mit Schokoladensoße.....**2.90**

UNSER DESSERT – TIP

LÜDIS KAISERSCHMARRN
mit Aprikosenkompott und Vanilleeis **13.80**
(Zubereitungszeit 15 bis 20 Minuten)

