

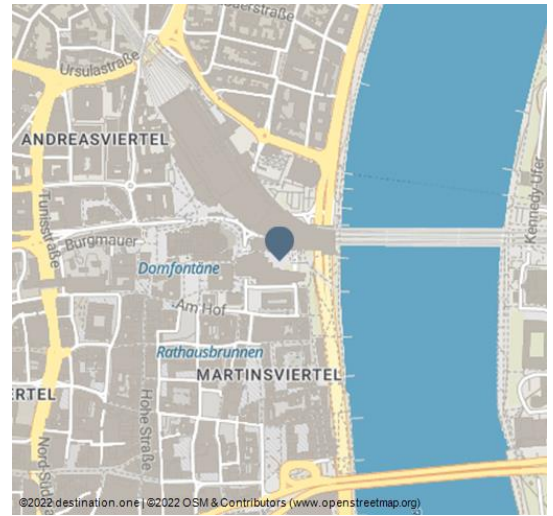


Ludwig im Museum

Café



Ludwig-3-1030x686.jpg



Café & Restaurant im Museum Ludwig

Es gibt Orte, die überraschen – zum Beispiel, weil sie Gegensätzliches verbinden oder viele Anforderungen zur gleichen Zeit erfüllen. Wie etwa ein Café mit Aussicht auf eines von Kölns Highlights sowie mitten in der City, das jedoch dabei so versteckt liegt, dass sich selbst zu Besucher-Hoch-Zeiten oft noch ein Platz findet.

Einen solchen Ort findest du mit hohen luftigen Räumlichkeiten im Ludwig im Museum. Hier blickst du durch eine riesige Fensterfront hinaus auf die Hohenzollernbrücke, sofern du nicht den direkten Blick von der Terrasse genießt – bei Kuchen, kleinen oder großen Gerichten, die – so oft es geht – das Label "Bio", "Regional" oder "Selbstgemacht" tragen. Alles direkt oberhalb der Kölner Philharmonie und verbunden mit dem Museum Ludwig.

Nachhaltig, ausgesucht, selbst geerntet: so oft wie möglich

Was im Ludwig im Museum auf den Tisch kommt, ist so oft es geht bio, regional, frisch, selbstgemacht und von ausgesuchter Qualität. Tierwohl, Nachhaltigkeit und Herkunfts-Transparenz stehen bei den angebotenen Gerichten im Fokus. So stammen ein großer Teil des verwendeten Gemüses sowie die frischen Kräuter aus der Alexianer Klostersgärtnerei in Porz, der Spargel zur Spargelzeit kommt aus Nievenheim bei Dormagen und das Obst erntet man von einer eigenen Streuobstwiese, um daraus die selbst gemachten Limonaden, Apfelmarmeladen und Kompotte herzustellen.

Die Liste wird noch länger: Das Fleisch kommt von Bauern aus der Region, zum Beispiel aus dem Bergischen Land, der Fisch stammt aus einer Fischzucht vor den Toren Kölns. Das Olivenöl wird seit 2016 im Südpeleponnes selbst geerntet. Selbst Pasta und Kuchen stellt das Ludwig selbst her, so dass je nach Tageszeit ein verführerischer Schokoladenduft durch das Ludwig zieht.

Ausgesuchte sowie mit Winzer*innen eigens komponierte Weine, Säfte aus dem Bergischen, der mehrfach mit Gold prämierte moxxa.caffè aus eigener Rösterei in Köln auf der Aachener Straße komplettieren die Speise- und Getränkekarte.

Speisekarte des Ludwig im Museum

Adresse:

Heinrich-Böll-Platz
50667 Köln

☎ +49 (0) 221 168 751 39

🏠 <https://www.ludwig-im-museum.de/>

✉ info@ludwig-im-museum.de

Autor:

KölnTourismus GmbH
info@koelntourismus.de



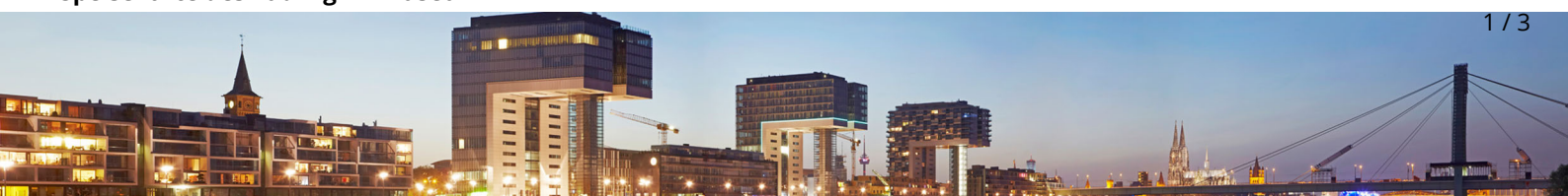
QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/x4YXd>

Quelle: destination.one

ID: g_100021405

Zuletzt geändert am 30.04.2024, 09:43





Die Speisekarte ist auf deinen Besuch jederzeit abgestimmt – mit Frühstück, Kleinigkeiten für Zwischendurch, Kuchen, Hauptgerichten und Desserts. Hier mischen sich Klassiker wie Coq au Vin oder Pastagerichte mit interessanten Twists – ob vegetarisch, vegan oder freeganisch. Monatsspecials, Sonntags-Special und saisonale Spezialitäten sorgen für Abwechslung, wenn du mehr als einmal einkehrst.

Lage: in der City, im Museum, am Rhein

Zwischen Kölner Dom, Hohe Straße und Rhein und damit unmittelbar am Kölner Hauptbahnhof liegt das Ludwig im Museum mitten im weltstädtischen Geschehen – und zudem im Museum Ludwig, Kölns berühmtem Museum für Kunst des 20. Jahrhunderts und Gegenwartskunst und oberhalb der Kölner Philharmonie. Dank der großen bodentiefen Fenster und der Terrasse blickst du vom Café/Restaurant je nach Sitzplatz auf die Hohenzollernbrücke.

Dank seiner etwas versteckten Lage hast du hier selbst an trubeligen Tagen wie an Wochenenden oder anderen hoch frequentierten Zeiten eine gute Chance auf einen freien Platz.

Kleiner Geheimtipp: Besuchst du die unterhalb liegende Kölner Philharmonie, so kannst du vor und nach den Konzerten die Wendeltreppe zum Ludwig im Museum nutzen – für ein Glas Wein und kleine Gerichte in der Runde deiner Begleiter*innen oder die kulinarische Einstimmung auf einen kulturellen Abend.

Veranstaltungen im Ludwig Restaurant & Café

Vielleicht findest du ins Ludwig im Museum auch im Rahmen von Veranstaltungen, an denen du während deines Kölnbesuchs teilnimmst wie etwa zur Crime Cologne, beim Tanz in den Mai oder zu einer Lesung.

Merkmale:

regionale Angebote

Produkte aus eigener Herstellung, Regionale Küche

Küchenangebote

Abendessen, Brunch, Frühstück

Eignung

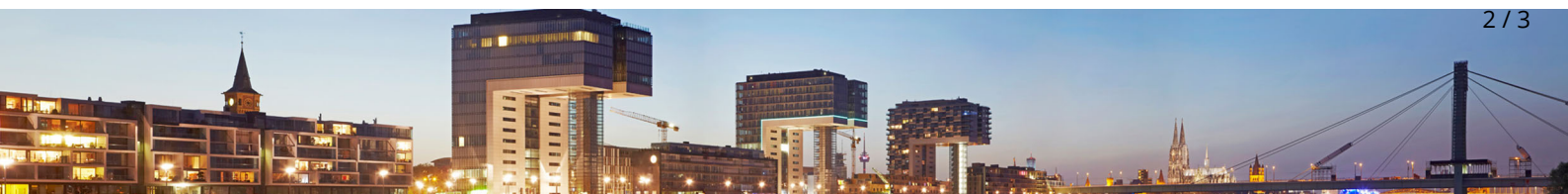
Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Familien, für Individualgäste

Küchenarten:

✓ bio ✓ vegan ✓ vegetarisch ✓ international

Öffnungszeiten:

Wochentag	Uhrzeit
Dienstag bis Samstag	10:00 - 23:59
Sonntag	10:00 - 21:00





HeinrichBoellPlatz-Lusdiw-im-Museum-KoelnTourismus-Seelbach-2320.jpg - © KölnTourismus, Foto: Christoph Seelbach

