



Ludwig's

BAR RESTAURANT

LOUNGE

Sehr geehrte Gäste!

Wir dürfen Sie ganz herzlich in unserem Lokal "Ludwig's" am Eingang der Altstadt zum "Genießen, Verführen und Entspannen" begrüßen und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt an historischer Stätte, in gepflegter Atmosphäre wünschen.

Ursprünglich befand sich an dieser Stelle die "Zehntscheune", also ein Ort an dem die Bürger und Bauern der Stadt Wetzlar den "Zehnten" (die Steuer) abzuliefern hatten.

Nach Jahren der unterschiedlichsten Nutzung wurde dann im Jahre 1976 im Rahmen der Altstadtsanierung das ehemals öffentliche Gebäude "Zehntscheune" mit der vorhandenen historischen Bausubstanz vollständig renoviert und als Gaststätte wieder der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Zusammen mit den denkmalpflegerischen Ergänzungen entstand ein Ort der zur Unverwechselbarkeit des vorhandenen Stadtbildes beitrug und zu recht als "Tor zur Altstadt" bezeichnet wird.

Im Jahre 2004 wurde die "Zehntscheune" Opfer eines verheerenden Brandes und konnte vorübergehend nicht als Gaststätte genutzt werden. Dank der hervorragenden Leistung aller beteiligten Handwerker konnte das Gebäude wieder in neuem Glanz hergestellt werden.

Mit dem neuen Namen "Ludwig's" soll eine Verbindung zu dem großen Sohn der Stadt Wetzlar, Professor Ludwig Erk hergestellt werden, welcher sich durch die Sammlung und Überlieferung deutscher Volkslieder verdient gemacht hat und in unmittelbarer Nachbarschaft am 8. Januar 1807 geboren wurde.

Familie Özen



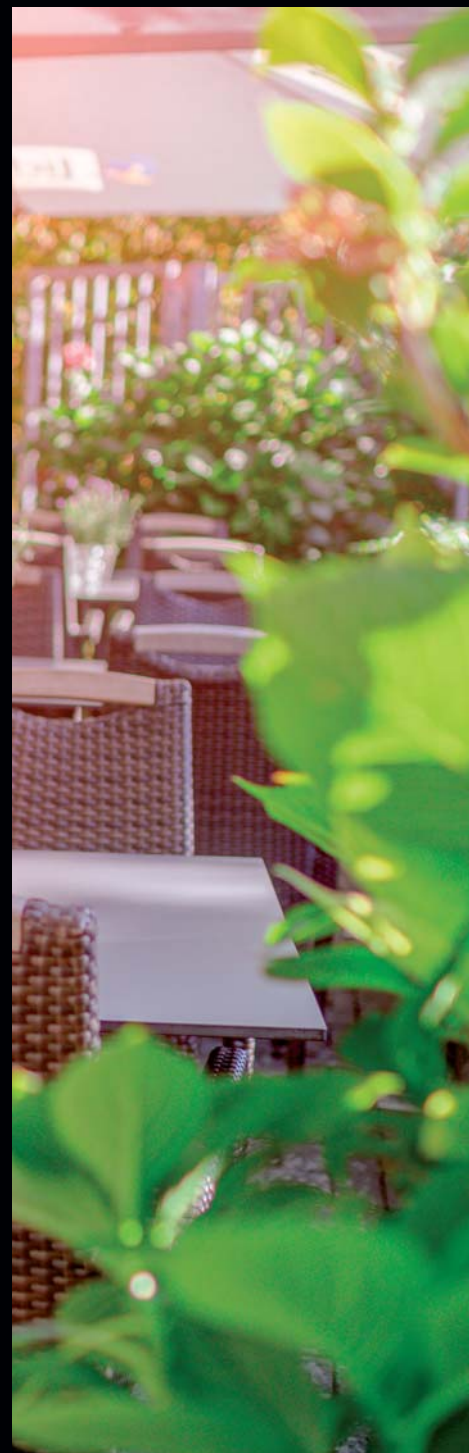
Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 1. Zaziki – Cacik | 7.80 € |
| 2. Auberginen–Creme – Patlican Ezmesi
Auberginen mit Knoblauch. | 7.80 € |
| 5. Humus
Passierte Kichererbsen mit Knoblauch und Sesampaste. | 7.80 € |
| 6. Passiertes Gemüse – Ezme (etwas scharf)
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie. | 7.80 € |
| 7. Paprika–Schafskäsecreme – Pasa
Quark, Käse, Paprika, Dill und Knoblauch. | 7.80 € |
| 8. Gemischter, kalter Vorspeisenteller – Soguk Meze
Zaziki, Paprika–Auberginen–Mus, Humus, passiertes Gemüse, Paprika–Schafskäsecreme, Tomate, Oliven und Käse. | 14.80 € |

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Fladenbrot.

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 9. Blätterteigröllchen – Sigara Böregi
Gefüllte Blätterteigröllchen mit Käse dazu Knoblauchjoghurtsauce. | 8.50 € |
| 10. Champignons – Mantar
Gefüllt mit Käse und Knoblauch dazu Kuskus. | 8.50 € |
| 12. Fetakäse aus dem Steinofen
mit Tomaten, Knoblauch und Oliven, aus dem Steinofen mit Fladenbrot. | 8.50 € |





Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 14. | Salat mit paniertem Fetakäse
Salat-Mix, Tomaten, Paprika, Zwiebel mit fruchtigem Himbeerdressing. | 13.80 € |
| 15. | Bauernsalat – Coban Salatasi
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Käse u. Oliven mit Zitrone und Olivenöl. | 13.80 € |
| 16. | Salat mit Garnelen
Gegrillte Garnelen auf knackigem Salat-Mix mit Gurke, Tomaten, Paprika dazu leichtes Joghurtdressing. | 14.90 € |
| 19. | Ludwig's Spezial-Salat
Unser Klassiker mit gegrillten Putenbruststückchen, frischem Salat-Mix, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und Joghurtdressing. | 14.90 € |

Zu unseren Salaten servieren wir Fladenbrot.

Ofenkartoffeln

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47. | Ofenkartoffel und Salat-Mix
mit Kräuterquark oder Zaziki | 10.50 € |
| 48. | Ofenkartoffel mit gegrillten Garnelen
dazu Kräuterquark und Salat-Mix | 14.90 € |
| 49. | Ofenkartoffel mit gegrilltem Putenfleisch
dazu Kräuterquark und Salat-Mix | 13.90 € |
| 52. | Ofenkartoffel mit gegrilltem Kalbsfleisch
dazu Zaziki und Salat-Mix | 14.90 € |

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





Lavastein-Grillspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Lammkoteletts – Pirzola
Zarte Lammkoteletts mit gegrillter Peperoni, serviert mit Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat. | 20.50 € |
| 22. | Gemischter Grillteller – Karisik Izgara
Zarter Kalbfleischspieß, Lammkotelett, würziger Lammhackspieß, Putenspieß und Peperoni, dazu Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat. | 23.50 € |
| 23. | Lammhackspieß – Adana Kebap
Selbstgemachtes, würziges Lammhackfleisch am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Zwiebelsalat, Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce. | 19.90 € |
| 24. | Eingewickelter Lammhackspieß – Beyti
Würziges Lammhackfleisch eingerollt in ein dünnes Fladenbrot mit Salat und Knoblauchjoghurtsauce. | 20.50 € |
| 25. | Putenspieß – Hindi Sis
Putenfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Pommes Frites, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat. | 18.90 € |
| 26. | Putenschaschlik – Hindi Cöp Sis
Putenfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki und Pommes Frites. | 20.50 € |
| 33. | Gegrillte Garnelen – Karides
Garnelen am Spieß dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchjoghurtsauce. | 20.90 € |

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kalb und Rindgerichte vom Lavastein

70. **Kalbspieß – Dana Sis** 21.50 €
Zarte Kalbfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Knoblauchjoghurtsauce, Pommes Frites und Zwiebelsalat.
71. **Kalbschashlik – Dana Cöp Sis** 21.50 €
Zarte Kalbfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki, Pommes Frites.
72. **Argentinisches Rumpsteak** 27.80 €
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.
73. **Argentinisches Rib Eye Steak** 28.80 €
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.





Aus dem Steinofen (mit frischem Gemüse überbacken)

36. **Kalbfleischstückchen im Steintopf – Dana Güvec** 19.90 €
Kalbfleisch in würziger Tomatensauce mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprikastückchen mit Käse überbacken dazu Kuskus.
37. **Putenfleischstückchen im Steintopf – Hindi Güvec** 18.90 €
Mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprikastückchen in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Kuskus.
38. **Überbackenes Gemüse im Steintopf (Vegetarisch) – Güvec Etsiz** 16.90 €
Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Kuskus.

Aus dem Steinofen (mit frischem Gemüse)

43. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Lammhackbällchen – Kizartma Köfte** 18.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
44. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Putenfleischstückchen – Kizartma Hindi** 17.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
45. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Kalbfleischstückchen – Kizartma Dana Eti** 18.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
46. **Gebratenes Gemüse (Vegetarisch) – Kizartma Etsiz** 16.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.

Für den Kleinen Hunger

Ein Spieß mit Kalbfleischstückchen	10.90 €
Ein Spieß mit Putenfleischstückchen	9.90 €
Ein Lammhackspieß	10.50 €
Dazu servieren wir wahlweise Pommes und Ketchup oder Kuskus und Knoblauchjoghurtsauce	

Snacks

Nachos (ohne Käse) mit Salsa Dip oder Kräuterquark	7.20 €
Nachos mit Käse überbacken mit Salsa Dip o. Kräuterquark	9.80 €
Schälchen Oliven (schwarze)	4.00 €
Extra Dip (Kräuterquark, Zaziki, Knobiquark)	3.20 €

Extra Beilagen

Portion Pommes Frites	4.90 €	Extra Dip	3.20 €
Portion Kuskus	5.50 €	Mayo	1.00 €
Beilagensalat	5.50 €	Ketchup	1.00 €
Körbchen Brot	2.80 €		

Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | Hausgemachter Milchreis – Firin Sütlac | 6.80 € |
| | Überbackener Milchreis mit Zimt und Walnusskernen
(kalt serviert). | |
| 41. | Joghurt – Balli Yogurt | 6.80 € |
| | Joghurt mit Honig, Nüssen und Zimt. | |
| 42. | Orientalisches Dessert aus “Engelshaar”– Künefe | 9.50 € |
| | Törtchen mit Mozzarella gebacken mit Walnusskernen
und Vanilleeis | |





Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹ normal oder koffeinfrei	3.50 €
Espresso ¹	2.90 €
Espresso doppelt ¹	3.90 €
Cappuccino ¹	3.60 €
Pott Café au Lait ¹	4.40 €
Latte Macchiato ¹	4.40 €
Pott heiße Schokolade mit Milch	3.90 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	4.30 €

Auf Wunsch bekommen Sie alle Heißgetränke mit den Geschmacksaromen Vanille, Mandel, Cocos, Haselnuss + 1,00 €

Heißes mit Pep

Kaffee ¹ mit Baileys	5.50 €
Kaffee ¹ mit Licor 43	5.50 €
Latte Macchiato ¹ mit Licor 43	5.50 €
Cappuccino ¹ mit Licor 43	5.50 €

Verschiedene Teesorten von KEO

Darjeeling	4.30 €
Grüner Tee	4.30 €
Weißer Tee	4.30 €
Pfefferminze	4.30 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner (Medium)

Gerolsteiner (Still)



0.25 l

2.90 €

2.90 €

0.75 l

6.40 €

6.40 €

Coca-Cola^{1,3}, Coca-Cola light^{1,2,3,4,5,10}

Fanta^{2,3,7}, Sprite², Spezi

Eistee

0.4 l

4.50 €

4.50 €

4.50 €

Säfte und Erfrischendes



Orangensaft, Mangosaft, Cranberrysaft,
Kirsch-, Bananen-, Ananas-, Maracujanektar

0.3 l

3.90 €

0.4 l

4.50 €

KIBA

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Schweppes (verschiedene Sorten)

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

0.3 l

3.90 €

0.4 l

4.50 €

4.50 €

4.50 €

Apfelwein von Rapp's

Apfelwein

Apfelwein – Cola

Apfelwein süß oder sauer gespritzt



0.25 l

3.50 €

3.50 €

3.50 €

1 koffeinhaltig · 2 konserviert · 3 mit Farbstoff · 4 Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam
5 Brennwert pro 100 ml: 1,1 KJ (0,26 kcal) · 7 mit Antioxidationsmittel · 8 mit Geschmacksverstärker
10 mit Süßungsmitteln



Fassbier

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Licher Pilsner	3.50 €	4.10 €	
Benediktiner Weizen	3.60 €		4.80 €

Flaschenbiere

Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	4.50 €
Benediktiner Weizen (Alkoholfrei)	0,5 l	4.50 €
Licher Isotonisch (Alkoholfrei)	0,33 l	3.40 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3.60 €



Bier-Mixgetränke

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Radler	3.50 €	4.20 €	
Cola-Bier	3.50 €	4.20 €	
Hefe-Radler	3.60 €		4.80 €
Cola-Weizen	3.60 €		4.80 €
Bananen-Weizen	3.60 €		4.80 €

Aperitifs

Sandemann Sherry Dry	5 cl.	5.50 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl.	5.50 €
Martini Weiß / Bianco / Rosso	5 cl.	5.50 €

Cognac, Weinbrand und Brandy

Osborne Veterano	2 cl.	4.20 €
Remy Martin VSOP	2 cl.	4.20 €

Whisky

Johnnie Walker	4 cl.	5.90 €
Jim Beam	4 cl.	5.90 €
Jack Daniel's	4 cl.	5.90 €
Wild Turkey	4 cl.	5.90 €
Glenfiddich 12 years	4 cl.	5.90 €
Paddy	4 cl.	5.90 €

Aperol

Aperol Spritz 7.80 €
Aperol, Sekt, Soda, Orange

Aperol Sour 7.80 €
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Hugo 7.80 €
Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze, Soda





Sekt und Prosecco

Prosecco		0.1 l	5.50 €
Prosecco	Millesimato Brut Spumante	Flasche 0.75 l	29.00 €

Longdrinks

Bacardi – Cola	6.50 €	Raki – Wasser – Eis	6.50 €
Havanna – Cola	6.50 €	Campari – Soda	6.50 €
Wodka – Orange	6.50 €	Campari – Orange	6.50 €
Gin Tonic	6.50 €	Licor 43 / O-Saft	6.90 €
Jim Beam – Cola	6.50 €	Licor 43 / Milch	6.90 €
Jack Daniel's – Cola	6.50 €	Gin Fizz	6.90 €

alle Longdrinks mit 4 cl. Spirituosen

Bitters

Fernet Branca	4 cl.	4.80 €
Ramazzotti	4 cl.	4.80 €
Averna	4 cl.	4.80 €

“Ausgewählte Getränke in unserer Happy Hour”

Täglich von 17–20 Uhr und von 23–01 Uhr!

Diverse Cocktails für 7.00 €

Prosecco 0.1l für 4.50 €



Rum

Havanna Club (3 Anos)	2 cl.	4.50 €
Havanna Club (7 Anos)	2 cl.	4.50 €
Bacardi Rum	2 cl.	4.50 €
Old Pascas (73 %)	2 cl.	4.50 €

Gin und Wodka

Bombay	2 cl.	4.50 €
Gordon's Dry Gin	2 cl.	4.50 €
Moskovskaya Original	2 cl.	4.50 €
Absolut Vodka	2 cl.	4.50 €

Schnäpse

Tequila Silver	4.50 €	Williams	4.50 €
Tequila Gold	4.50 €	Jägermeister	4.50 €
Ouzo	4.50 €	Raki	4.50 €
Grappa	4.50 €		

alle Schnäpse 2 cl.

Liquors (Liköre)

Baileys Irish Cream	4 cl.	4.90 €
Sambuca Molinari	2 cl.	4.50 €
Licor 43	2 cl.	4.50 €
Kahlua	2 cl.	4.50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MwSt.





Cocktails (täglich ab 17⁰⁰ Uhr)

Happy
Hour

Cuba Libre

Brauner Rum, Cola, Limetten

8.20 €

7.00 €

Tequila Sunrise

Tequila Silver, O-Saft, Grenadine

8.40 €

7.00 €

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichschnaps, Ananassaft, Cranberry

8.60 €

7.00 €

Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Cachaça

8.20 €

7.00 €

Caipiroshka

Limetten, Rohrzucker, Vodka

8.20 €

7.00 €

Long Island Ice Tea

Weißer Rum, Wodka, Triple Sec, Gin, Tequila Silver, Orangensaft, Zitronensaft, Cola

9.90 €

Mojito

Weißer Rum, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda

8.40 €

7.00 €

Piña Colada

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

8.90 €

7.00 €

Cosmopolitan

Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft, Vodka

8.50 €

White Russian

Vodka, Kahlua, Milch

8.80 €

7.00 €

Mai Tai

Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Limejuice, Orangensaft

8.90 €

Cocktails (täglich ab 17⁰⁰ Uhr)

Swimming Pool

Vodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

8.90 €

Planters Punch

Weißer Rum, brauner Rum, O-Saft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft

8.90 €

Angelheart

Licor 43, Kirschsafft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft

8.90 €

Zombie

Weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas 73 %, Zitronensaft, Triple Sec, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Mandelsirup

10.50 €

Non Alcoholic Cocktails

Coconut Kiss Kokossirup, Ananassaft, Sahne

7.90 €

Schoco Coco Schokoladensirup, Kokossirup, Milch, Sahne

7.90 €

Ipanema Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

7.90 €

Mojito Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

7.90 €

Dragonheart

Kirschsafft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft

7.90 €

Spotlight

Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup

7.90 €





Trockene u. halbtrockene Weißweine

		0.2 l	Fl.
98.	Riesling, Deutschland halbtrocken, feinfruchtig-mineralisch	7.90 €	22.00 € 0.75 l
100.	Sauvignon Blanc, Türkei trocken, kraftvoll-harmonisch	7.90 €	23.00 € 0.75 l
102.	Pinot Grigio, Italien Trocken, frisch-elegant	7.90 €	24.00 € 0.75 l
104.	Chardonnay, Deutschland Trocken, ausbalanciert-florel		28.00 € 0.75 l
106.	Riesling, Deutschland trocken, saftig-animierend		32.00 € 0.75 l

Trockene Roséweine

		0.2 l	Fl.
114.	Rosado, Spanien trocken, frisch-beerig	7.90 €	24.00 € 0.75 l

Trockene Rotweine

	0.2 l	Fl.
116. Cabernet Sauvignon, Türkei trocken, kräftig-würzig	7.90 €	22.00 € 0.75 l
118. Tempranillo, Spanien halbtrocken, vollmundig-fruchtig	7.90 €	24.00 € 0.75 l
122. Merlot, Italien trocken, samtig-ausgewogen	7.90 €	24.00 € 0.75 l
124. Portada, Portugal saftiger, vollmundig-ausgewogen	7.90 €	24.00 € 0.75 l
126. Primitivo, Italien trocken, opulent-kräftig		28.00 € 0.75 l
128. Spätburgunder, Deutschland trocken, ausgewogen-elegant		32.00 € 0.75 l

Unser Weinlieferant: **HiFi Studio – Wein und Musik**
Schneeberg-Neumann, Wetzlar

“Ausgewählte Getränke in unserer Happy Hour”

Täglich von 17–20 Uhr und von 23–01 Uhr!

Diverse Cocktails für 7.00 €

Prosecco 0.1l für 4.50 €



Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

gestaltung + druck: agentur equinox | www.equinox.de



Öffnungszeiten:

Täglich (auch an Feiertagen)

17⁰⁰ Uhr – 01⁰⁰ Uhr

Montag Ruhetag

Küche von 17⁰⁰ Uhr – 23⁰⁰ Uhr

“Happy Hour”

von 17⁰⁰ Uhr bis 20⁰⁰ Uhr

und 23⁰⁰ Uhr bis 01⁰⁰ Uhr

Reservierung:

Tischreservierung möglich.

Rufen Sie uns an, dann können wir
Ihnen den Termin gleich bestätigen.

Die Geschenkidee:

“Ludwig’s Gutschein”

– für jeden Anlass!!!

Ludwig's

BAR RESTAURANT

LOUNGE

Ludwig-Erk-Platz 1 – 35578 Wetzlar

Telefon: 0 64 41 – 20 07 77 0

www.ludwigs-wetzlar.de



Zahlen einfach und bequem
ab einem Betrag von 10 Euro.