

## Kalte Vorspeisen

1. **Zaziki – Cacik** <sub>J</sub> 7.80 €
2. **Auberginen–Creme – Patlican Ezmesi** 7.80 €  
Auberginen mit Knoblauch.
5. **Humus** 8.50 €  
Passierte Kichererbsen mit Knoblauch und Sesampaste.
6. **Passiertes Gemüse – Ezme** (etwas scharf) 8.50 €  
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie.
7. **Paprika–Schafskäsecreme – Pasa** <sub>J</sub> 8.50 €  
Quark, Käse, Paprika, Dill und Knoblauch.
8. **Gemischter Vorspeisenteller – Soguk Meze** <sub>J</sub> 15.80 €  
Zaziki, Paprika–Auberginen–Mus, Humus, passiertes Gemüse, Paprika–Schafskäsecreme, Tomate, Oliven und Käse.

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Fladenbrot <sub>A F</sub>

## Warme Vorspeisen

9. **Blätterteigröllchen – Sigara Böregi** <sub>AJ</sub> 8.90 €  
Gefüllte Blätterteigröllchen mit Käse dazu Knoblauchjoghurtsauce.
10. **Champignons – Mantar** <sub>AJ</sub> 8.90 €  
Gefüllt mit Käse und Knoblauch dazu Kuskus.
12. **Fetakäse aus dem Steinofen** <sub>AJ</sub> 9.50 €  
mit Tomaten, Knoblauch und Oliven, aus dem Steinofen mit Fladenbrot.

A Weizen · E Krebstiere · F Eier · J Milch (einschl. Laktose) · S Sellerie · V Sulfite  
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die Unverträglichkeiten auslösen können,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





## Salate

14. **Salat mit paniertem Fetakäse** <sup>AJV</sup> 14.80 €  
Salat-Mix, Tomaten, Paprika, Zwiebel mit fruchtigem Himbeerdressing.
15. **Bauernsalat – Coban Salatasi** <sup>J</sup> 14.80 €  
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Käse u. Oliven mit Zitrone und Olivenöl.
16. **Salat mit Garnelen** <sup>EFJ</sup> 15.90 €  
Gegrillte Garnelen auf knackigem Salat-Mix mit Gurke, Tomaten, Paprika dazu leichtes Joghurdressing.
19. **Ludwig's Spezial-Salat** <sup>FJ</sup> 15.90 €  
Unser Klassiker mit gegrillten Putenbruststückchen, frischem Salat-Mix, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und Joghurdressing.

Zu unseren Salaten servieren wir Fladenbrot <sup>AF</sup>

## Ofenkartoffeln

47. **Ofenkartoffel und Salat-Mix** <sup>FJ</sup> 11.50 €  
mit Kräuterquark oder Zaziki
48. **Ofenkartoffel mit gegrillten Garnelen** <sup>EFJ</sup> 15.90 €  
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
49. **Ofenkartoffel mit gegrilltem Putenfleisch** <sup>FJ</sup> 14.90 €  
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
52. **Ofenkartoffel mit gegrilltem Kalbsfleisch** <sup>FJ</sup> 15.90 €  
dazu Zaziki und Salat-Mix

A Weizen · E Krebstiere · F Eier · J Milch (einschl. Laktose) · S Sellerie · V Sulfite  
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die Unverträglichkeiten auslösen können,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





## Lavastein-Grillspezialitäten

21. **Lammkoteletts – Pirzola** <sup>AJ</sup> 22.50 €  
Zarte Lammkoteletts mit gegrillter Peperoni, serviert mit Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
22. **Gemischter Grillteller – Karisik Izgara** <sup>AJ</sup> 25.50 €  
Zarter Kalbfleischspieß, Lammkotelett, würziger Lammhackspieß, Putenspieß und Peperoni, dazu Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
23. **Lammhackspieß – Adana Kebap** <sup>AJ</sup> 21.90 €  
Selbstgemachtes, würziges Lammhackfleisch am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Zwiebelsalat, Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce.
24. **Eingewickelter Lammhackspieß – Beyti** <sup>AJ</sup> 22.50 €  
Würziges Lammhackfleisch eingerollt in ein dünnes Fladenbrot mit Salat und Knoblauchjoghurtsauce.
25. **Putenspieß – Hindi Sis** <sup>J</sup> 20.90 €  
Putenfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Pommes Frites, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
26. **Putenschaschlik – Hindi Cöp Sis** <sup>J</sup> 22.50 €  
Putenfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki und Pommes Frites.
33. **Gegrillte Garnelen – Karides** <sup>EJ</sup> 22.90 €  
Garnelen am Spieß dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchjoghurtsauce.

A Weizen · E Krebstiere · F Eier · J Milch (einschl. Laktose) · S Sellerie · V Sulfite  
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die Unverträglichkeiten auslösen können,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Kalb und Rindgerichte vom Lavastein

70. **Kalbspieß – Dana Sis** 22.50 €  
Zarte Kalbfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Knoblauchjoghurtsauce, Pommes Frites und Zwiebelsalat.
71. **Kalbschaschlik – Dana Cöp Sis** 23.50 €  
Zarte Kalbfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki, Pommes Frites.
72. **Argentinisches Rumpsteak** 28.80 €  
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.
73. **Argentinisches Rib Eye Steak** 29.80 €  
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.



FISCHGERICHTE



JEDES WOCHENENDE

FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

BEACHTEN SIE BITTE UNSEREN AUFSTELLER





### Aus dem Steinofen (mit frischem Gemüse überbacken)

36. **Kalbfleischstückchen im Steintopf – Dana Güvec** <sup>AJ</sup> 21.90 €  
Kalbfleisch in würziger Tomatensauce mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprikastückchen mit Käse überbacken dazu Kuskus.
37. **Putenfleischstückchen im Steintopf – Hindi Güvec** <sup>AJ</sup> 20.90 €  
Mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprikastückchen in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Kuskus.
38. **Überbackenes Gemüse im Steintopf (Vegetarisch) – Güvec Etsiz** <sup>AJ</sup> 18.90 €  
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** <sup>AJ</sup> 19.90 €  
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
44. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Putenfleischstückchen – Kizartma Hindi** <sup>AJ</sup> 18.90 €  
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
45. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Kalbfleischstückchen – Kizartma Dana Eti** <sup>AJ</sup> 19.90 €  
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
46. **Gebratenes Gemüse (Vegetarisch) – Kizartma Etsiz** <sup>AJ</sup> 17.90 €  
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.

## Für den Kleinen Hunger

Ein Spieß mit Kalbfleischstückchen <sub>s</sub>	11.90 €
Ein Spieß mit Putenfleischstückchen <sub>s</sub>	10.90 €
Ein Lammhackspieß <sub>s</sub>	11.50 €

Dazu servieren wir wahlweise Pommes und Ketchup oder Kuskus und Knoblauchjoghurtsauce

## Snacks

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

## Extra Beilagen

Portion Pommes Frites	4.90 €	Extra Dip	3.20 €
Portion Kuskus <sub>A</sub>	5.50 €	Mayo <sub>F</sub>	1.00 €
Beilagensalat <sub>FJ</sub>	5.50 €	Ketchup <sub>S</sub>	1.00 €
Körbchen Brot <sub>AF</sub>	2.80 €		

## Dessert

40. **Hausgemachter Milchreis – Firin Sütlac** <sub>JM</sub> 6.80 €  
Überbackener Milchreis mit Zimt und Walnusskernen (kalt serviert).
41. **Joghurt – Balli Yogurt** <sub>JM</sub> 6.80 €  
Joghurt mit Honig, Nüssen und Zimt.
42. **Orientalisches Dessert aus "Engelshaar"– Künefe** <sub>AJM</sub> 9.50 €  
Törtchen mit Mozzarella, gebacken mit Walnusskernen und Vanilleeis.





## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>1</sup> normal oder koffeinfrei	3.80 €
Espresso <sup>1</sup>	3.10 €
Espresso doppelt <sup>1</sup>	4.20 €
Cappuccino <sup>1</sup>	3.90 €
Pott Café au Lait <sup>1</sup>	4.60 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>	4.60 €
Pott heiße Schokolade mit Milch	4.20 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	4.60 €

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

## Heißes mit Pep

Kaffee <sup>1</sup> mit Baileys	5.80 €
Kaffee <sup>1</sup> mit Licor 43	5.80 €
Latte Macchiato <sup>1</sup> mit Licor 43	5.80 €
Cappuccino <sup>1</sup> mit Licor 43	5.80 €

## Verschiedene Teesorten von KEO

Darjeeling	4.50 €
Grüner Tee	4.50 €
Weißer Tee	4.50 €
Pfefferminze	4.50 €



## Alkoholfreie Getränke

	0.25 l	0.75 l
Gerolsteiner (Medium)	3.10 €	6.50 €
Gerolsteiner (Still)	3.10 €	6.50 €
		
Coca-Cola <sup>1,3</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,4,5,10</sup>	0.2 l	3.20 €
Fanta <sup>2,3,7</sup> , Sprite <sup>2</sup> , Spezi	0.3 l	3.90 €
Eistee Fuze Tea Pfirsich oder Zitrone	0.3 l	3.90 €

## Säfte und Erfrischendes



Orangensaft, Mangosaft, Cranberrysaft, Kirsch-, Bananen-, Ananas-, Maracujanektar	0.3 l	4.20 €
KIBA	0.3 l	4.20 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0.3 l	4.10 €
Schweppes (verschiedene Sorten) <sup>3,7,9</sup>	0.3 l	4.20 €
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale		

## Apfelwein von Rapp's

Apfelwein	0.25 l	3.80 €
Apfelwein – Cola <sup>1,3</sup>	0.25 l	3.80 €
Apfelwein süß oder sauer gespritzt	0.25 l	3.80 €

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  
 9 Chininhaltig · 10 mit Süßungsmitteln





## Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Licher Pilsner	3.80 €	
Benediktiner Weizen	3.80 €	4.90 €

## Flaschenbiere

Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	4.60 €
Benediktiner Weizen (Alkoholfrei)	0,5 l	4.60 €
Licher Isotonisch (Alkoholfrei)	0,33 l	3.60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3.80 €



Franziskaner  
WEISSBIER



Köstritzer  
SCHWARZBIER

## Bier-Mixgetränke

	0,3 l	0,5 l
Radler	3.80 €	
Cola-Bier	3.80 €	
Hefe-Radler	3.90 €	4.90 €
Cola-Weizen	3.90 €	4.90 €
Bananen-Weizen	3.90 €	4.90 €

## Aperitifs

Sandemann Sherry Dry	5 cl.	5.80 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl.	5.80 €
Martini Weiß / Bianco / Rosso	5 cl.	5.80 €

## Cognac, Weinbrand und Brandy

Osborne Veterano	2 cl.	4.50 €
Remy Martin VSOP	2 cl.	4.50 €

## Whisky

Johnnie Walker	4 cl.	6.20 €
Jim Beam	4 cl.	6.20 €
Jack Daniel's	4 cl.	6.20 €
Wild Turkey	4 cl.	6.20 €
Glenfiddich 12 years	4 cl.	6.20 €
Paddy	4 cl.	6.20 €

## Aperol

<b>Aperol Spritz</b>	7.90 €
Aperol, Sekt, Soda, Orange	
<b>Aperol Sour</b>	7.90 €
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	
<b>Hugo</b>	7.90 €
Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze, Soda	





## Sekt und Prosecco

Prosecco		0.1 l	5.80 €
Prosecco	Millesimato Brut Spumante	Flasche 0.75 l	32.00 €

## Longdrinks

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

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 7.20 €

Prosecco 0.1l für 4.50 €



## Rum

Havanna Club (3 Anos)	2 cl.	4.60 €
Havanna Club (7 Anos)	2 cl.	4.60 €
Bacardi Rum	2 cl.	4.60 €
Old Pascas (73 %)	2 cl.	4.60 €

## Gin und Wodka

Bombay	2 cl.	4.60 €
Gordon's Dry Gin	2 cl.	4.60 €
Moskovskaya Original	2 cl.	4.60 €
Absolut Vodka	2 cl.	4.60 €

## Schnäpse

Tequila Silver	4.60 €	Williams	4.60 €
Tequila Gold	4.60 €	Jägermeister	4.60 €
Ouzo	4.60 €	Raki	4.60 €
Grappa	4.60 €		

alle Schnäpse 2 cl.

## Liquors (Liköre)

Baileys Irish Cream	4 cl.	4.90 €
Sambuca Molinari	2 cl.	4.60 €
Licor 43	2 cl.	4.60 €
Kahlua	2 cl.	4.60 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MwSt.





## Cocktails (täglich ab 17<sup>00</sup> Uhr)

Happy  
Hour

### Cuba Libre

Brauner Rum, Cola, Limetten

8.40 €

7.20 €

### Tequila Sunrise

Tequila Silver, O-Saft, Grenadine

8.40 €

7.20 €

### Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichschnaps, Ananassaft, Cranberry

8.80 €

7.20 €

### Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Cachaça

8.40 €

7.20 €

### Caipiroshka

Limetten, Rohrzucker, Vodka

8.40 €

7.20 €

### Long Island Ice Tea

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

9.90 €

### Mojito

Weißer Rum, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda

8.60 €

7.20 €

### Piña Colada

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

8.90 €

7.20 €

### Cosmopolitan

Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft, Vodka

8.80 €

### White Russian

Vodka, Kahlua, Milch

8.80 €

7.20 €

### Mai Tai

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

8.90 €

## Cocktails (täglich ab 17<sup>00</sup> 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

8.20 €

**Schoco Coco** Schokoladensirup, Kokossirup, Milch, Sahne

8.20 €

**Ipanema** Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

8.20 €

**Mojito** Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

8.20 €

### Dragonheart

Kirschsafft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft

8.20 €

### Spotlight

Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup

8.20 €





## Trockene u. halbtrockene Weißweine

	0.2 l	Fl.
98. <b>Riesling, Deutschland</b> halbtrocken, feinfruchtig-mineralisch	8.40 €	24.00 € 0.75 l
100. <b>Sauvignon Blanc, Türkei</b> trocken, kraftvoll-harmonisch	8.40 €	24.00 € 0.75 l
102. <b>Pinot Grigio, Italien</b> Trocken, frisch-elegant	8.40 €	24.50 € 0.75 l
104. <b>Chardonnay, Deutschland</b> Trocken, ausbalanciert-florel		29.00 € 0.75 l
106. <b>Ulyssés Lugana, Italien</b> trocken, saftig-animierend		35.00 € 0.75 l

## Trockene Roséweine

	0.2 l	Fl.
114. <b>Rosado, Spanien</b> trocken, frisch-beerig	8.40 €	24.50 € 0.75 l



## Trockene Rotweine

	0.2 l	Fl.
116. <b>Cabernet Sauvignon, Türkei</b> trocken, kräftig-würzig	8.40 €	24.00 € 0.75 l
118. <b>Tempranillo, Spanien</b> halbtrocken, vollmundig-fruchtig	8.40 €	25.00 € 0.75 l
122. <b>Merlot, Italien</b> trocken, samtig-ausgewogen	8.40 €	25.00 € 0.75 l
124. <b>Portada, Portugal</b> saftiger, vollmundig-ausgewogen	8.40 €	24.50 € 0.75 l
126. <b>Primitivo, Italien</b> trocken, opulent-kräftig		29.00 € 0.75 l
128. <b>Spätburgunder, Deutschland</b> 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 7.20 €

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](http://www.equinox.de)



### Öffnungszeiten:

Täglich (auch an Feiertagen)

17<sup>00</sup> Uhr – 01<sup>00</sup> Uhr

Montag Ruhetag

Küche von 17<sup>00</sup> Uhr – 22<sup>30</sup> Uhr

“Happy Hour”

von 17<sup>00</sup> Uhr bis 20<sup>00</sup> Uhr

und 23<sup>00</sup> Uhr bis 01<sup>00</sup> 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](http://www.ludwigs-wetzlar.de)



Zahlen einfach und bequem  
ab einem Betrag von 15 Euro.