

Kalte Vorspeisen

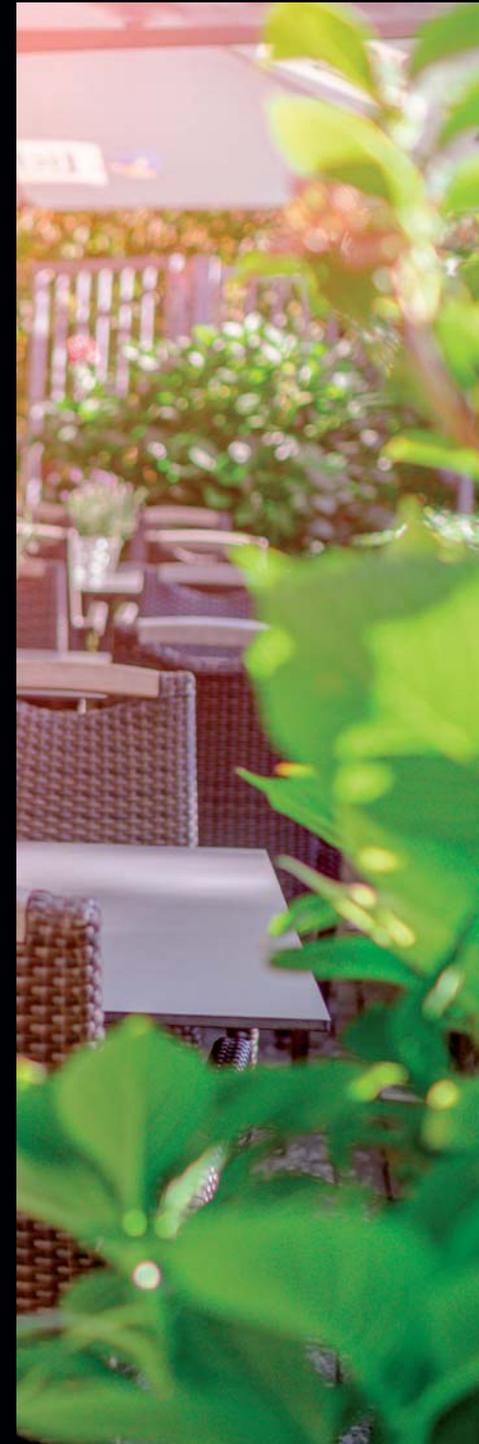
1. **Zaziki – Cacik** _J 7.80 €
2. **Rote Beete – Pancar** _J 8.80 €
Rote Beete, Joghurt, Knoblauch, Mais, Walnüsse,
Mayonnaise und Dill.
5. **Humus** 8.50 €
Passierte Kichererbsen mit Knoblauch und Sesampaste.
6. **Passiertes Gemüse – Ezme** (etwas scharf) 8.50 €
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie.
7. **Paprika–Schafskäsecreme – Pasa** _J 8.50 €
Quark, Käse, Paprika, Dill und Knoblauch.
8. **Gemischter Vorspeisenteller – Soguk Meze** _J 16.80 €
Zaziki, Rote Beete, Humus, passiertes Gemüse,
Paprika–Schafskäsecreme, Tomate, Oliven und Käse.

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Fladenbrot _{A F}

Warme Vorspeisen

9. **Blätterteigröllchen – Sigara Böregi** _{A J} 8.90 €
Gefüllte Blätterteigröllchen mit Käse dazu
Knoblauchjoghurtsauce.
10. **Champignons – Mantar** _{A J} 8.90 €
Gefüllt mit Käse und Knoblauch dazu Kuskus.
12. **Fetakäse aus dem Steinofen** _{A J} 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** ^{AJV} 14.80 €
Salat-Mix, Tomaten, Paprika, Zwiebel mit fruchtigem Himbeerdressing.
15. **Bauernsalat – Coban Salatasi** ^J 14.80 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Käse u. Oliven mit Zitrone und Olivenöl.
16. **Salat mit Garnelen** ^{EFJ} 15.90 €
Gegrillte Garnelen auf knackigem Salat-Mix mit Gurke, Tomaten, Paprika dazu leichtes Joghurdressing.
19. **Ludwig's Spezial-Salat** ^{FJ} 15.90 €
Unser Klassiker mit gegrillten Putenbruststückchen, frischem Salat-Mix, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und Joghurdressing.

Zu unseren Salaten servieren wir Fladenbrot ^{AF}

Ofenkartoffeln

47. **Ofenkartoffel und Salat-Mix** ^{FJ} 11.50 €
mit Kräuterquark oder Zaziki
48. **Ofenkartoffel mit gegrillten Garnelen** ^{EFJ} 15.90 €
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
49. **Ofenkartoffel mit gegrilltem Putenfleisch** ^{FJ} 14.90 €
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
52. **Ofenkartoffel mit gegrilltem Kalbsfleisch** ^{FJ} 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.





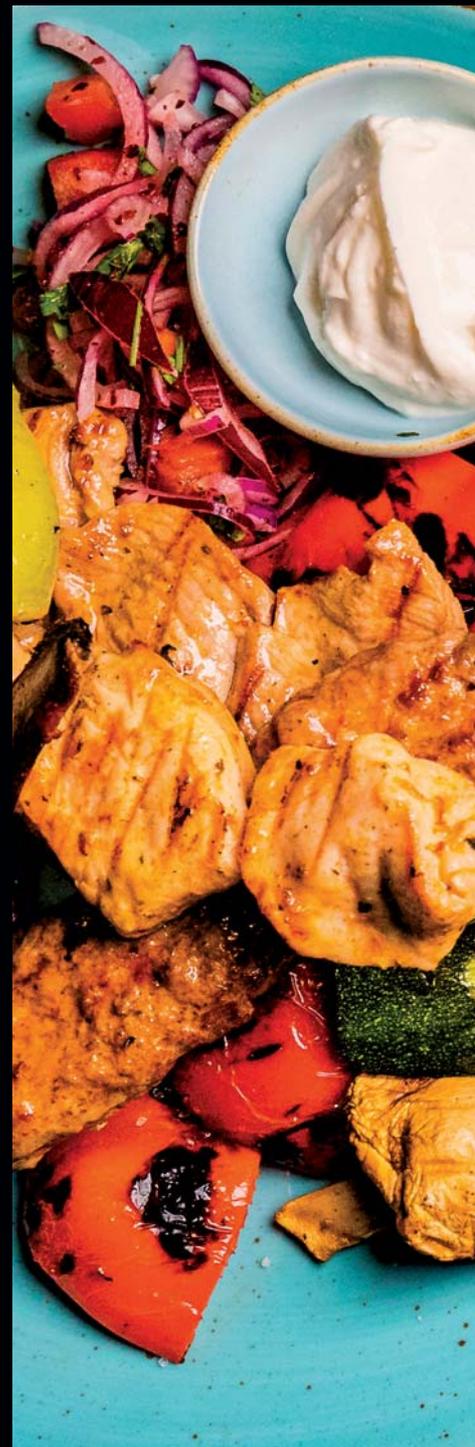
Lavastein-Grillspezialitäten

21. **Lammkoteletts – Pirzola** ^{AJ} 24.50 €
Zarte Lammkoteletts mit gegrillter Peperoni, serviert mit Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
22. **Gemischter Grillteller – Karisik Izgara** ^{AJ} 27.50 €
Zarter Kalbfleischspieß, Lammkotelett, würziger Lammhackspieß, Putenspieß und Peperoni, dazu Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
23. **Lammhackspieß – Adana Kebap** ^{AJ} 23.50 €
Selbstgemachtes, würziges Lammhackfleisch am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Zwiebelsalat, Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce.
24. **Eingewickelter Lammhackspieß – Beyti** ^{AJ} 24.50 €
Würziges Lammhackfleisch eingerollt in ein dünnes Fladenbrot mit Salat und Knoblauchjoghurtsauce.
25. **Putenspieß – Hindi Sis** ^J 22.50 €
Putenfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Pommes Frites, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
26. **Putenschaschlik – Hindi Cöp Sis** ^J 24.50 €
Putenfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki und Pommes Frites.
33. **Gegrillte Garnelen – Karides** ^{EJ} 24.50 €
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** 24.50 €
Zarte Kalbfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Knoblauchjoghurtsauce, Pommes Frites und Zwiebelsalat.
71. **Kalbschaschlik – Dana Cöp Sis** 25.50 €
Zarte Kalbfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki, Pommes Frites.
72. **Argentinisches Rumpsteak** 29.90 €
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.
73. **Argentinisches Rib Eye Steak** 30.90 €
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.





Aus dem Steinofen (mit frischem Gemüse überbacken)

35. **Gegrillte Lammhackbällchen – Köfte** ^{AJ} 22.50 €
Hausgemachte würzige Lammhackbällchen in würziger Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Kuskus.
36. **Kalbfleischstückchen im Steintopf – Dana Güvec** ^{AJ} 23.50 €
Kalbfleisch in würziger Tomatensauce mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprikastückchen mit Käse überbacken, dazu Kuskus.
37. **Putenfleischstückchen im Steintopf – Hindi Güvec** ^{AJ} 22.50 €
Mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprikastückchen in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Kuskus.
38. **Überbackenes Gemüse im Steintopf (Vegetarisch) – Güvec Etsiz** 19.50 €
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** ^{AJ} 21.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
44. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Putenfleischstückchen – Kizartma Hindi** ^{AJ} 20.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
45. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Kalbfleischstückchen – Kizartma Dana Eti** ^{AJ} 21.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
46. **Gebratenes Gemüse (Vegetarisch) – Kizartma Etsiz** ^{AJ} 17.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.

Snacks

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

Extra Beilagen

Portion Pommes Frites	4.90 €	Extra Dip	3.20 €
Portion Kuskus _A	5.50 €	Mayo _F	1.00 €
Beilagensalat _{FJ}	5.50 €	Ketchup _S	1.00 €
Körbchen Brot _{AF}	2.80 €		

Dessert

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

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.

"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 €





Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹ normal oder koffeinfrei	3.90 €
Espresso ¹	3.20 €
Espresso doppelt ¹	4.40 €
Cappuccino ¹	4.10 €
Pott Café au Lait ¹	4.80 €
Latte Macchiato ¹	4.80 €
Pott heiße Schokolade mit Milch	4.40 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	4.80 €

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

Heißes mit Pep

Kaffee ¹ mit Baileys	5.90 €
Kaffee ¹ mit Licor 43	5.90 €
Latte Macchiato ¹ mit Licor 43	5.90 €
Cappuccino ¹ mit Licor 43	5.90 €

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)	3.20 €	6.80 €
Gerolsteiner (Still)	3.20 €	6.80 €
		
Coca-Cola ^{1,3} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,4,5,10}	0.2 l	3.40 €
Fanta ^{2,3,7} , Sprite ² , 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	4.20 €
Schweppes (verschiedene Sorten) ^{3,7,9}	0.3 l	4.20 €
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		

Apfelwein von Rapp's

Apfelwein	0.25 l	3.90 €
Apfelwein – Cola ^{1,3}	0.25 l	3.90 €
Apfelwein süß oder sauer gespritzt	0.25 l	3.90 €

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	3.90 €	
Benediktiner Weizen	3.90 €	4.90 €

Flaschenbiere

Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	4.70 €
Benediktiner Weizen (Alkoholfrei)	0,5 l	4.70 €
Licher Isotonisch (Alkoholfrei)	0,33 l	3.80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3.80 €



Franziskaner
WEISSBIER



Benediktiner
Weissbier

Köstritzer
SCHWARZBIER

Bier-Mixgetränke

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

Aperitifs

Sandemann Sherry Dry	5 cl.	6.20 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl.	6.20 €
Martini Weiß / Bianco / Rosso	5 cl.	6.20 €

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

Aperol Spritz	7.90 €
Aperol, Sekt, Soda, Orange	
Hugo	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 17⁰⁰ Uhr)

Happy
Hour

Cuba Libre

Brauner Rum, Cola, Limetten

8.60 €

7.20 €

Tequila Sunrise

Tequila Silver, O-Saft, Grenadine

8.60 €

7.20 €

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichschnaps, Ananassaft, Cranberry

8.80 €

7.20 €

Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Cachaça

8.60 €

7.20 €

Caipiroshka

Limetten, Rohrzucker, Vodka

8.60 €

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

8.80 €

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 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

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. Riesling, Deutschland halbtrocken, feinfruchtig-mineralisch	8.40 €	24.00 € 0.75 l
100. Sauvignon Blanc, Türkei trocken, kraftvoll-harmonisch	7.90 €	23.50 € 0.75 l
102. Pinot Grigio, Italien Trocken, frisch-elegant	8.40 €	24.50 € 0.75 l
104. Ulyssés Lugana, Italien trocken, saftig-animierend	9.40 €	32.00 € 0.75 l
106. Chardonnay, Deutschland Trocken, ausbalanciert-florel		29.00 € 0.75 l
107. Pinot Grigio, Italien trocken, Kellerei Bozen aus Südtirol		34.00 € 0.75 l

Trockene Roséweine

	0.2 l	Fl.
114. Primitivo Rosé Torrevento, Italien trocken	8.40 €	24.50 € 0.75 l

Alle Weine enthalten Sulfite

Trockene Rotweine

	0.2 l	Fl.
116. Cabernet Sauvignon, Türkei trocken, kräftig-würzig	7.90 €	23.50 € 0.75 l
122. Merlot, Italien trocken, samtig-ausgewogen	8.40 €	25.00 € 0.75 l
124. Portada, Portugal saftiger, vollmundig-ausgewogen	8.40 €	24.50 € 0.75 l
126. Primitivo, Italien trocken, oppulent-kräftig		29.00 € 0.75 l
128. Spätburgunder, Deutschland trocken, ausgewogen-elegant		32.00 € 0.75 l

Alle Weine enthalten Sulfite

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

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 €



Öffnungszeiten:

Täglich (auch an Feiertagen)

17⁰⁰ Uhr – 01⁰⁰ Uhr

Montag Ruhetag

Küche von 17⁰⁰ Uhr – 22³⁰ 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 15 Euro.