

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** _J 8.20 €
2. **Rote Beete – Pancar** _J 8.80 €
Rote Beete, Joghurt, Knoblauch, Mais, Walnüsse,
Mayonnaise und Dill.
5. **Humus** 8.80 €
Passierte Kichererbsen mit Knoblauch und Sesampaste.
6. **Passiertes Gemüse – Ezme** (etwas scharf) 8.80 €
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie.
7. **Paprika–Schafskäsecreme – Pasa** _J 8.80 €
Quark, Käse, Paprika, Dill und Knoblauch.
8. **Gemischter Vorspeisenteller – Soguk Meze** _J 17.20 €
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** _{AJ} 9.20 €
Gefüllte Blätterteigröllchen mit Käse dazu
Knoblauchjoghurtsauce.
10. **Champignons – Mantar** _{AJ} 9.20 €
Gefüllt mit Käse und Knoblauch dazu Kuskus.
12. **Fetakäse aus dem Steinofen** _{AJ} 9.80 €
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} 15.50 €
Salat-Mix, Tomaten, Paprika, Zwiebel mit fruchtigem Himbeerdressing.
15. **Bauernsalat – Coban Salatasi** ^J 16.80 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Käse u. Oliven mit Zitrone und Olivenöl.
16. **Salat mit Garnelen** ^{EFJ} 17.50 €
Gegrillte Garnelen auf knackigem Salat-Mix mit Gurke, Tomaten, Paprika dazu leichtes Joghurtdressing.
19. **Ludwig's Spezial-Salat** ^{FJ} 17.50 €
Unser Klassiker mit gegrillten Hähnchenfiletstückchen, frischem Salat-Mix, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und Joghurtdressing.
- Zu unseren Salaten servieren wir Fladenbrot ^{AF}

Ofenkartoffeln

47. **Ofenkartoffel und Salat-Mix** ^{FJ} 12.80 €
mit Kräuterquark oder Zaziki
48. **Ofenkartoffel mit gegrillten Garnelen** ^{EFJ} 17.50 €
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
49. **Ofenkartoffel mit gegrillten Hähnchenfiletstückchen** ^{FJ} 16.50 €
dazu Kräuterquark und Salat-Mix
52. **Ofenkartoffel mit gegrilltem Kalbsfleisch** ^{FJ} 17.50 €
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} 26.90 €
Zarte Lammkoteletts mit gegrillter Peperoni, serviert mit Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
22. **Gemischter Grillteller – Karisik Izgara** 29.90 €
Zarter Kalbfleischspieß, Lammkotelett, würziger Lammhackspieß, Hähnchenfiletspieß und Peperoni, dazu Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
23. **Lammhackspieß – Adana Kebap** ^{AJ} 25.90 €
Selbstgemachtes, würziges Lammhackfleisch am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Zwiebelsalat, Kuskus, Knoblauchjoghurtsauce.
24. **Eingewickelter Lammhackspieß – Beyti** ^{AJ} 26.90 €
Würziges Lammhackfleisch eingerollt in ein dünnes Fladenbrot mit Salat und Knoblauchjoghurtsauce.
25. **Hähnchenspieß – Tavuk Sis** ^J 24.50 €
Hähnchenfiletstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Pommes Frites, Knoblauchjoghurtsauce und Zwiebelsalat.
26. **Hähnchenschaschlik – Tavuk Cöp Sis** ^J 26.90 €
Hähnchenfiletstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki und Pommes Frites.
33. **Gegrillte Garnelen – Karides** ^{EJ} 26.90 €
Garnelen am Spieß dazu gegrilltes Gemüse, Knoblauchjoghurtsauce und 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.

Kalb und Rindgerichte vom Lavastein

70. **Kalbspieß – Dana Sis** 26.90 €
Zarte Kalbfleischstückchen am Spieß mit gegrillter Peperoni, dazu Knoblauchjoghurtsauce, Pommes Frites und Zwiebelsalat.
71. **Kalbschashlik – Dana Cöp Sis** 27.90 €
Zarte Kalbfleischstückchen mit Peperoni und Zwiebelstückchen am Spieß gegrillt, dazu Zaziki, Pommes Frites.
72. **Argentinisches Rumpsteak** 31.90 €
Vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, serviert mit gegrillten Gemüse oder Pommes Frites.
73. **Argentinisches Rib Eye Steak** 32.90 €
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)

35. **Gegrillte Lammhackbällchen – Köfte** ^{AJ} 23.90 €
Hausgemachte würzige Lammhackbällchen in würziger Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Kuskus.
36. **Kalbfleischstückchen im Steintopf – Dana Güvec** ^{AJ} 24.90 €
Kalbfleisch in würziger Tomatensauce mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprikastückchen mit Käse überbacken, dazu Kuskus.
37. **Hähnchenfiletstückchen im Steintopf – Tavuk Güvec** ^{AJ} 23.90 €
Mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprikastückchen in pikanter Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Kuskus.
38. **Überbackenes Gemüse im Steintopf (Vegetarisch) – Güvec Etsiz** ^{AJ} 20.50 €
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} 23.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
44. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Hähnchenfleischstückchen – Kizartma Tavuk** ^{AJ} 22.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
45. **Gebratenes Gemüse mit gegrillten Kalbfleischstückchen – Kizartma Dana Eti** ^{AJ} 23.90 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Kartoffeln mit Käse und Tomate auf Knoblauchjoghurtsauce dazu Fladenbrot.
46. **Gebratenes Gemüse (Vegetarisch) – Kizartma Etsiz** ^{AJ} 18.90 €
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 22–01 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 €
Fistee 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} Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0.3 l	4.20 €

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



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 Aperol, Sekt, Soda, Orange	7.90 €
Hugo Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze, Soda	7.90 €
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Beeren	7.90 €





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 22–01 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 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 8.90 €
Vodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

Planters Punch 8.90 €
Weißer Rum, brauner Rum, O-Saft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft

Angelheart 8.90 €
Licor 43, Kirschsafft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft

Espresso Martini 9.20 €
Vodka, Kahlua, Espresso

Zombie 10.50 €
Weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas 73 %, Zitronensaft, Triple Sec, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Mandelsirup

Non Alcoholic Cocktails

Coconut Kiss 8.20 €
Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Ipanema 8.20 €
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Mojito 8.20 €
Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale

Dragonheart 8.20 €
Kirschsafft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Zitronensaft





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 22–01 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 – 22⁰⁰ Uhr

“Happy Hour”
von 17⁰⁰ Uhr bis 20⁰⁰ Uhr
und 22⁰⁰ 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.