IDEEN & KONZEPTE

Ludwig's mit neuem Konzept

Das Ludwig?s in Bonn empfängt seine Gäste mit einem neuen kulinarischen Konzept unter der Leitung von Erik Schmitz / Foto: Ludwig?s

neues kulinarisches Konzept. Es umfasst ein Gourmetmenü und eine à la carte-Auswahl von kleinen Appetizern, über Tempura und Yakitori, bis zu Gerichten mit dem Besten, was Meer, Fluss, Weide und Feld zu bieten haben. Die Qualität der Zutaten und die Leidenschaft fürs Kochen sollen im Mittelpunkt stehen.

Ein Highlight des neuen Ludwig's ist das umfangreiche Sushi-Angebot, präsentiert von Sushikoch Kan Yue Wu. Der panasiatische Küchenstil des Ludwig's verbindet japanischen Purismus, chinesische Intensität und thailändische Aromatik mit handgesammelten Wildkräutern sowie der Präzision und Technik moderner Sterneküche. Das Ergebnis soll eine außergewöhnliche kulinarische Erfahrung sein, die anspruchsvolle Gaumen begeistert. Der Menü-Name ?Katra? steht für ?Geist und Seele? und spiegelt die Essenz des Ludwig's wider, ein Ort, an dem kulinarische Genüsse und das spirituelle Erlebnis des Essens zusammenkommen. Das Menü bildet das Herzstück der Karte. Um das kulinarische Erlebnis abzurunden, steht der erfahrene Sommelier Jakob Roming bereit, der kompetent berät und die passende Weinbegleitung zum Menü bietet. Das Interior soll eine warme und einladende Atmosphäre schaffen, die perfekt zu den Gerichten passt.

Der gebürtige Kölner Erik Schmitz hat sich in der Welt der Sterneküche einen Namen gemacht. Sein Weg begann in der rheinischen Sternegastronomie, und nach Stationen in mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurants wie Facil und Tim Raue kehrte er mit seiner Familie in die Domstadt zurück. Mit dem ox&klee startete er ein neues Kapitel, das bereits im ersten Jahr mit einem zweiten Michelin-Stern belohnt wurde. 2019 wurde er vom

gault&millau zum Aufsteiger des Jahres in NRW gekürt.