

espresso

25. AUSGABE / 2018

WWW.ESPRESSO-DE

espresso

DER GASTROGUIDE FÜR DIE METROPOLREGION RHEIN-NECKAR

100 TESTS

plus 375 Kurztipps

115 Neuentdeckungen

Genießer-Gewinnspiel

25

AUSGABE

FEIERN
MIT UN



RESTAURANTS / VEGETARISCH / BARS / BISTROS / CAFES

Mannheim / Heidelberg / Ludwigshafen / Pfalz / Bergstraße





RHODT

Café Ludwig 1

Theresienstraße 31 ☎ 06323 9876706 🌐 cafe-ludwig-1.de 📍 ☺ tägl. 9 – 17 Uhr
 🚶 25 Innenhof, 8 Betten 🚌 Mitte [Bus] * Frühstück, großes vegetarisches Angebot
 🐾 hundefreundlich

Himmelstorte € 3.90, Apfelrahmkuchen € 3.40, Karottenkuchen € 3.40, Günther Ziege: Toast auf Bauernbrot mit Käse, Ziegencamembert, Birne, Honig-Balsamico-Thymian-Reduktion und Sonnenblumenkernen € 9.90, Hugo 0,25l € 5.90, Himbeer-Minze-Limo 0.33l € 3.40, Weißer Burgunder 0.25l € 5.90

Wir können uns beim Spaziergang zum Café Ludwig 1 nicht über mangelnde Romantik beschweren. Es hat schon seine Gründe, weshalb die Theresienstraße als das Schmuckstück von Rhodt gilt – hübsche Häuschen, rustikales Kopfsteinpflaster und ein Hauch von Geschichte. Die Straße ist nämlich nach der Gemahlin von König Ludwig I. von Bayern benannt. Das royale Paar hatte in der Nähe seine Sommerresidenz – die Villa Ludwigshöhe. Auch der Besuch des Cafés ist so etwas wie eine Zeitreise. Auf uns wartet ein königliches Frühstück im Hof der 2015 eröffneten Location. Auf dem Boden liegt ein dunkelroter Teppich, von der Decke hängt ein großer Kronleuchter, an der Steinwand sind Gemälde angebracht und ein roter Vorhang sorgt für einen Farbtupfer – das feudale Ambiente gefällt uns, auch wenn es gerade im vorderen Bereich an der Hofeinfahrt etwas zugig ist. Für unseren Junior ordern wir die Frühstücksvariante „Prinz“ für Kinder (€ 5.90) mit heißer Schokolade. Er freut sich über einen liebevoll arrangierten Obstteller mit Gesicht – sehr originell! Dazu gibt es ein Brötchen und eine große Portion Nutella direkt auf einem Löffel. Die Milch für die Cornflakes kommt in einer kleinen Glasflasche auf den Tisch. Als Ergänzung dazu gibt es noch ein ge-

kochtes Ei (€ 1.40), der hübsche Becher in Gockelform sorgt für große Augen und ein breites Grinsen. Wir gönnen uns jeweils die „Baronesse von Rhodt“ (€ 9.90) mit je zwei leckeren Brötchen, hausgemachter Marmelade, einem gekochten Ei sowie einer Wurst- und Käseauswahl. Umfangreichere Varianten werden sogar auf einer Etagere serviert. Der freundliche Service bringt die Frühstückszutaten recht zügig und wir freuen uns über die durchweg gute Qualität der Produkte. Gegen einen kleinen Aufpreis von € 0.60 haben wir den Kaffee gegen einen Cappuccino getauscht, der dank der geschäumten Milch das Koffein sehr samtig transportiert. Das detailverliebte Konzept rund um König Ludwig I. wird übrigens bis zum stillen Örtchen durchgezogen. Dort wird nicht schnöde zwischen Männlein und Weiblein unterschieden, sondern zwischen König und Königin – sowie dem Hofstaat. Bei all den royalen Referenzen sind wir auf den Geschmack gekommen und hängen noch einen Ausflug zur Rietburg an. Ein wahrhaft königlicher Tag!

13

ESSEN & TRINKEN



AMBIENTE



SERVICE

