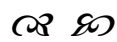
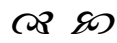


Ruwer Regional Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen



*Rehragout aus dem Grünhäuser Wald
Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalate*



Rieslingweincreme

€ 26,50

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Hobelkäse und Rucola*

€ 9,50

*Salat von grünem Stangenspargel in Kräutervinaigrette
mit luftgetrocknetem Schinken*

€ 11,50

*Zweierlei von der Ruwertaler Lachsforelle
mit Kräuterdip und Frühlingsalat*

€ 13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 5,20

Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel

€ 5,50

*Klare Tomatensuppe
mit Basilikum Celestine*

€ 5,90

Vegetarisch

*Ravioli gefüllt mit Bärlauch
Tomatensauce und Parmesanspäne*

€ 13,50

*Risotto mit grünem Stangenspargel
sautierte Kirschtomaten und Rucola*

€ 13,50

Frischer Stangenspargel

*Portion frischer, deutscher Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
und Petersilienkartoffeln*

€ 17,50

wahlweise dazu: gemischter Schinken

€ 4,50

gegrillte Salmschnitte

€ 8,50

Tournedo vom Rinderfilet

€ 13,80

Hauptgänge Fisch

<i>Auf der Haut gegrillte Zanderfilets an Rieslingschaum sautierte Kirschtomaten und Erbsen-Risotto</i>	€ 21,50
<i>Filets von der Dorade an Safransauce mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,50
<i>Zum Fisch empfehlen wir 2016er Kaseler Nies'chen ,Im Steingarten' Riesling Spätlese trocken</i>	€ 6,50 (0,2l) € 12,50 (0,5l)

Hauptgänge Fleisch

<i>Filetgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons feinen Bandnudeln und Blattsalaten</i>	€ 17,50
<i>Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeerkompott Petersilienkartoffeln, Blattsalate</i>	€ 22,80
<i>Rumpsteak vom Weiderind an Echalotten-Spätburgunderjus glaciertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln</i>	€ 24,00
<i>Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce buntes Pfannengemüse, Kartoffel-Nuss-Krapfen</i>	€ 29,50
<i>Steak vom Maibock an Cassisjus Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten</i>	€ 27,50

Desserts

<i>Hausgemachte Fruchtsorbets auf Krokant</i>	€ 6,50
<i>Variation von Vanille und Erdbeere</i>	€ 7,50
<i>Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Fruchtsorbet</i>	€ 7,50
<i>Käsevariation mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot dazu servieren wir 2015er Kaseler Nies'chen Riesling Auslese (1 Glas 0,1 l)</i>	€ 9,80

*Kleine Änderungen nach Tageseinkauf vorbehalten.
Auskunft über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*