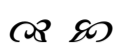
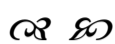


## **Ruwer Regional Menü**

*Wildkraftbrühe mit Markklößchen* <sup>AG</sup>



*Rehragout aus dem Grünhäuser Wald  
Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalate* <sup>ABDG</sup>



*Rieslingweincreme* <sup>BD</sup>

€ 26,50

### **Vorspeisen**

*Rapunzelsalat an Walnuss-Tomaten-Vinaigrette  
mit Kartoffelchips* <sup>AH</sup>

€ 7,50

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
aus der Trassemer Fischzucht  
an Meerrettichsauce auf roter Bete* <sup>ACE</sup>

€ 9,50

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Hobelkäse und Rucola* <sup>D</sup>

€ 9,50

### **Suppen**

*Wildkraftbrühe mit Markklößchen* <sup>AG</sup>

€ 5,20

*Cremesuppe von der Petersilienwurzel* <sup>ADW</sup>

€ 5,90

### **Vegetarisch**

*Frische Champignons in Kräuterrahmsauce  
auf feinen Bandnudeln  
oder hausgemachten Semmelknödeln* <sup>BDG</sup>

€ 12,80

### **Hauptgänge Fisch**

*Auf der Haut gegrillte Filets vom Zander an Safransauce  
auf Weinkraut und Petersilienkartoffeln* <sup>CD</sup>

€ 21,50

*Bio Lachs an Rieslingschaum  
Kirschtomaten und Kartoffel-Schnittlauchstampf* <sup>CD</sup>

€ 22,50

*Zum Fisch empfehlen wir*

*2016er Kaseler Nies'chen ,Im Steingarten' Riesling Spätlese trocken*

€ 6,50 (0,2l)

€ 12,50 (0,5l)

## Hauptgänge Fleisch

<i>Zürcher Filetgeschnetzeltes mit Champignons feinen Bandnudeln und Blattsalaten<sup>ABG</sup></i>	€ 17,50
<i>Konfierte Keule vom Bauernkaninchen an Thymiansauce Wurzelgemüse und Pariser Kartoffeln<sup>A</sup></i>	€ 21,80
<i>Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeerkompott Petersilienkartoffeln, Blattsalate<sup>BG</sup></i>	€ 22,80
<i>Rumpsteak vom Weiderind an Echalotten-Spätburgunderjus geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln<sup>A</sup></i>	€ 24,00
<i>Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce mit Kartoffel-Nuss-Krapfen und buntem Pfannengemüse<sup>ABFGH</sup></i>	€ 29,50

## Desserts

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

*Wir empfehlen die Gutsweine  
unseres Weinguts Erben von Beulwitz.  
Unser Service berät Sie gerne bei der Weinauswahl.  
Alle Weine stehen auch zum Verkauf außer Haus für Sie bereit!*

*Kleine Änderungen nach Tageseinkauf vorbehalten.*

Allergene: (A) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (B) Eier und Eierzeugnisse, (C) Fisch und Fischerzeugnisse, (D) Milch und Milcherzeugnisse, (E) Senf und Senferzeugnisse (F) Schwefeldioxid und Sulfit, (G) Glutenhaltiges Getreide (H) Schalenfrüchte