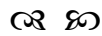
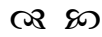


# Ruwer Regional Menü

Wildkraftbrühe  
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen



Feines Rehragout aus dem Osburger Hochwald  
Preiselbeerbirne, gebratene Pilze, Wurzelgemüse und Butterspätzle



Riesling-Weincreme mit gerösteten Mandeln

€ 33,50

Das Ruwer-Regional-Menü ist unser Klassiker Menü.  
Bitte sprechen Sie uns für unser tagesaktuelles Halbpensionsmenü an.

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Limonenöl, Rucola und Parmesan € 13,50

Rapunzelsalat in Kartoffeldressing  
mit Bündnerfleisch € 14,80

Surf and Turf  
Rosagebratener Kalbstafelspitz  
mit grillierten Riesengarnelen € 15,50

Rehterrine mit Preiselbeeren  
Gewürzbirne und Kräutersalat € 15,80

## Suppen

Wildkraftbrühe  
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen € 7,20

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbischips € 7,80

## Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel  
Tomatenragout und Pinienkerne € 16,50

Gratin vom Hokkaido-Kürbis  
mit Pfannengemüse € 17,80

## Hauptgänge Fisch

Gegrillter Saibling an Safransauce  
Gedünsteter Blattspinat und Basmatireis € 23,50

Zander auf der Haut gebraten an Rieslingsauce  
Gemüsespaghetti und Petersilienkartoffeln € 24,50

dazu empfehlen wir:  
2020er Kaseler Kehrnagel Riesling Qualitätswein trocken

## Hauptgänge Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| Schweinemedallions an rosa Pfefferjus<br>Spitzkohl und Kartoffelkräpfen  | € 24,50 |
| Gebratene Entenbrust an Orangen-Pfefferjus<br>Himbeerrotkohl und Semmelknödel                                    | € 25,50 |
| Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce<br>Wurzelgemüse und Spinatknödel                                     | € 27,50 |
| Das klassische Wiener Schnitzel vom Kalb<br>Preiselbeerkompott, Petersilienkartoffeln und Blattsalate            | € 28,50 |
| Rumpsteak vom Weiderind nach Weinhändler Art<br>Buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln                             | € 29,50 |
| Rehsteak aus dem Osburger Hochwald<br>an Cassisjus, gebratene Pilze<br>glacierte Gemüse und Karotten-Ingwerpüree | € 35,50 |

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| Apfel-Zimt-Kompott<br>mit Joghurteis                                  | € 5,80  |
| Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets<br>auf Mandelkrokant             | € 7,80  |
| Crème-Brûlée von der Tahiti-Vanille<br>mit hausgemachtem Fruchtsorbet | € 8,20  |
| Mokka-Eisparfait<br>Pflaumenkompott und kandierte Walnüsse            | € 8,60  |
| Käsevariation mit Aprikosenkompott<br>Feigensenf und Fruchtebrot      | € 12,50 |

dazu servieren wir  
2016er Kaseler Nies'chen Riesling Auslese (1 Glas 0,1 l)

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

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!