



Dinslakener Str. 120
46569 Hünxe

- Komfortable Gästezimmer
- Biergarten im Innenhof
- Platz für kleine und große Gesellschaften bis 150 Personen
- 2 Bundeskegelbahnen

Telefon: 02064-30430
Telefax: 02064-970922
service@gaststaette-ruehl.de
www.gaststaette-ruehl.de
Mittwochs Ruhetag

BUFFET-Vorschläge für mindestens ca. 20 Personen

- alle Preise pro Person, der endgültige Preis wird nach der gewünschten Auswahl durchschnittlich berechnet -

Vorspeisen und Salate

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen, Gemüse und Nudeln

... oder versch. Gemüse-Cremesuppen wie z.B. Lauch-, Brokkoli-, Tomaten-Cremesuppe

und zur jeweiligen Saison Spargel- oder Kürbis- Cremesuppe

- serviert am Tisch € 3,50
- oder vom Buffet € 2,50

Unsere Fischvariation: Geräucherte Forelle und geräucherter Lachs, Graved Lachs, Garnelen eingelegt in hausgemachtem Knoblauchöl und Lachs gefüllt mit einer Kräuter-Frischkäse-Creme, dazu Senf-Sahne, Meerrettich-Sahne, Feldsalat und Baguette

€ 4,50

Melone mit Schinken, Tomaten mit Mozzarella, gefüllte Tomatenpaprika, Datteln im Speckmantel

€ 3,50

Frische Salate: Blattsalate mit versch. Dressings, Krautsalat, Möhrensalat und Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven

€ 3,50

Kartoffel-, Reis-, Nudel- oder Schicht-Salat

€ 2,50

Warme Hauptgerichte ohne Beilagen, wählen Sie 2-3 Gerichte für Ihr Buffet

vom Schwein:

Schinkenkrustenbraten **oder** Zwiebelbraten

€ 7,00

Karbonaden

€ 8,00

Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons, überbacken mit Kräutersahne

€ 10,00

Schweinelendchen mit Curry-Früchten **oder** mit Champignon-Rahm **oder** Pfeffersoße „Madagaskar“

€ 10,00

Geflügel:

Putengeschnetzeltes mit Curry-Früchten **oder** mit Champignon-Rahm

€ 9,50

Putengeschnetzeltes mit Paprika, Brokkoli und Möhren in Champignon-Rahm

€ 10,00

Kleine Schnitzel vom Hähnchen oder von der Pute, „Mailänder Art“ (paniert mit Parmesan), dazu Tomatensoße

€ 8,00

Medaillons vom Hähnchen oder von der Pute in Mandeln mit Curry-Früchte-Rahm

€ 10,00

Medaillons vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons und Tomate, oder auch zusätzlich mit Blatt-Spinat, überbacken mit Estragon-Kräuter-Sahne

€ 10,00

Gänsekeule **oder** Gänsebrust

€ 12,50

vom Rind:

Rindergulasch oder Rinderbraten mit Champignons	€ 8,00
Rindsrouladen gefüllt mit Speck und Zwiebeln	€ 11,00
Rahmgeschnetztes oder Filet „Stroganoff“ von der Steakhüfte	€ 11,00
Roastbeef mit Sauce Bernaise	€ 14,00
Rinderfilet mit Champignon- oder Pfeffer-Rahm	€ 18,00

Wildgerichte

Wildragout	€ 10,00
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Birnen und Preiselbeeren	€ 12,50
Rehbraten mit Pfifferlingen, Birnen und Preiselbeeren	€ 15,00

Beilagen je 2 zur Auswahl:

Bratkartoffeln, Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Reis oder Klöße	€ 3,00
Kartoffelgratin	€ 3,50

Gemüse-Beilagen je 4-5 zur Auswahl:

Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren, Rotkohl, Sauerkraut oder Wirsing	€ 3,50
Nur in der Saison: Geschmorte Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel Als „Sommergemüse“ oder in Tomatensoße als „Ratatouille“	€ 3,50
Nur in der Saison: Weißer und grüner Spargel mit Hollandaise	€ 5,00

Spezielles:

Vegetarische Spinat-Lasagne	€ 4,50
Warmer Apfelgratin zu unseren Wild- und Gansgerichten	€ 3,50
Gulaschsuppe oder Mitternachtssuppe“ Chili-Con-Carne“	€ 3,50

Kalte Platten:

Kleine Frikadellen und Mettwurstchen	€ 2,50
Kleine Schnitzel vom Schwein	€ 3,00
Kleine Schnitzel vom Hähnchen oder von der Pute, klassisch paniert oder „Mailänder Art“ (mit Parmesan)	€ 3,50
Brotkorb und Käsebrett	€ 2,50

Dessert je 2-3 zur Auswahl:

Herrencreme, Caramellcreme mit Amarettinis oder Schokocrème	€ 3,00
Vanille-Yoghurtcreme auf Roter Grütze, Mascarpone-Creme auf Himbeeren mit brauner Zuckerhaube oder Mascarpone-Amarettini-Creme auf Zimtpflaumen	€ 3,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen, heißen Pflaumen oder heißen Waldfrüchten	€ 3,00
Apfelgratin mit Vanille- und Walnuss-Eis	€ 3,50
Tiramisu	€ 3,50

...oder nennen Sie uns Ihre speziellen Wünsche und wir werden versuchen sie zu erfüllen, z.B. für eine zünftige Party ein einfaches Buffet mit kleinen Schnitzeln und Frikadellen, Kartoffel- und Nudelsalat, Brot, Käse, Dips und vielleicht noch eine Gulaschsuppe