



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

Nur auf Vorbestellung: Unsere MENUVORSCHLÄGE

- mindestens für ca. 6 Personen pro Gericht -

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

Die Vorspeisen:

Geräuchertes von der Forelle und vom Lachs, Graved Lachs, Garnelen eingelegt in hausgemachtem Knoblauchöl und Räucherlachs gefüllt mit einer Kräuter-Frischkäse-Creme, dazu Meerrettich-Sahne	
- als Tellergericht	€ 7,80
- serviert auf Platten	€ 5,80
Melone mit Schinken – als Tellergericht	€ 3,80
Frische Salate – als Tellergericht	€ 4,20
- serviert auf Platten oder als kleines Salat-Buffer	€ 3,20

Aus der Suppenterrine:

Versch. Gemüse-Cremesuppen wie z.B. Lauch-, Brokkoli-, Tomaten-, Kartoffel-Cremesuppe oder zur Saison Spargel-Cremesuppe	€ 3,80
Kartoffel-Cremesuppe mit Lachsstreifen oder Pfifferlingen	€ 4,80
Zur Saison: Kürbis-Cremesuppe mit Curry-Sahne und mit gerösteten Kernen und Kernöl vom Kürbis	€ 3,80
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen, Gemüse und Nudeln	€ 3,80
... und danach: Tafelspitz mit Remoulade und Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	€ 5,30

Der Hauptgang:

<u>Unser „Schnitzel-Essen“:</u> Kleine Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Bratkartoffeln, verschiedenen Soßen und frischen Salaten	€ 13,80
Krustenbraten von der Schulter mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€ 13,80
Zwiebelbraten mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	€ 13,80
Karbonaden mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Blattsalat	€ 14,80
Schweinelendchen mit Zwiebeln und Champignons und Tomatenstückchen, überbacken mit Kräutersahne, dazu Spätzle, Gemüse und Blattsalat	€ 19,80
Schweinelendchen mit Curry-Früchte-Rahm oder mit Champignon-Rahm, dazu Reis oder Kroketten, Gemüse und Blattsalat	€ 19,30
Medaillons vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln Champignons und Tomate, überbacken mit Kräutersahne, dazu Spätzle, Gemüse und Blattsalat	€ 19,80
oder auch zusätzlich mit Blatt-Spinat	€ 20,80
Medaillons von der Pute in Mandeln mit Curry-Früchte-Rahm, dazu Reis, Gemüse und Blattsalat	€ 19,80
Putengeschnetzeltes mit Curry-Früchte-Rahm, dazu Reis oder Kroketten, Gemüse und Blattsalat	€ 17,80
Puten-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle oder Kroketten, Gemüse und Blattsalat	€ 17,80

Rinder- und Schweinebraten mit Champignons, dazu Kroketten, Salzkartoffeln, Gemüse und Blattsalat	€ 19,30
Rindsrouladen gefüllt mit Speck und Zwiebeln mit Salzkartoffeln, Gemüse und Blattsalat	€ 20,80
Geschnetzeltes vom Rind aus der Steakhüfte mit Kroketten, Spätzle, Gemüse und Blattsalat	€ 19,80
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kroketten oder Bratkartoffeln, Gemüse und Blattsalat	€ 24,80
Rinderfilet mit Pfeffer-Rahm oder Champignon-Rahm, Kroketten, Bratkartoffeln, Gemüse und Blattsalat	€ 29,30
Wildragout mit Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl, Apfelmus und Salat	€ 19,80
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Klößen, Salzkartoffeln, Rotkohl, Birnen, Preiselbeeren, Apfelgratin und Salat	€ 21,80
Rehrbraten mit Pfifferlingen, Klößen, Salzkartoffeln, Rotkohl, Birnen, Preiselbeeren, Apfelgratin und Salat	€ 23,80
Gänsekeule oder Gänsebrust mit Klößen, Salzkartoffeln, Rotkohl oder Rosenkohl, Apfelgratin und Blattsalat	€ 21,80
...oder als „Gänse-Essen mit anschließendem Dessert“	€ 23,80
Den Apfelgratin reichen wir dann als Dessert mit Vanille- und Walnuss-Eis	

Unsere Eintopfgerichte:

Grünkohl mit Kasseler und Mettwurstchen	€ 10,80
Erbsensuppe mit Mettwurstchen	€ 8,80
Endivieneintopf mit gebratener Blutwurst und kleinen Schweine-Schnitzeln	€ 11,80
Kräftige Gulaschsuppe mit Baguette	€ 6,80

Vegetarisch:

Gemüselasagne mit Blatt-Spinat, Zwiebeln, Champignons und Tomaten, dazu Blattsalat	€ 9,80
Wirsingrouladen mit einer Pilz-Frischkäse-Füllung, dazu Wirsinggemüse, Pfifferlinge, Champignons und Salzkartoffeln	€ 9,80
Buntes Schmorgemüse (Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Auberginen) dazu Zaziki und Rosmarinkartoffeln	€ 8,80

Das Dessert:

Herrencrème	€ 3,30
Caramellcrème mit Amarettinis	€ 3,30
Schokocrème	€ 3,30
Vanille-Yoghurtcrème auf Roter Grütze	€ 3,30
Mascarpone-Crème auf Himbeeren mit brauner Zuckerhaube	€ 3,80
Mascarpone-Amarettini-Crème auf Zimtpflaumen	€ 3,80
Vanilleeis mit heißen Kirschen, heißen Pflaumen oder heißen Waldfrüchten	€ 3,30
Apfelgratin mit Vanille- und Walnuss-Eis	€ 3,80
Tiramisu	€ 3,80

...oder nennen Sie uns Ihre speziellen Wünsche und wir werden versuchen sie zu erfüllen