



AUSSER



HAUS & LIEFERSERVICE

Vorspeisen · Suppen

Ruland's Fischvariation klein **13,50 €** groß **15,50 €**

an Spinatsalat in Sesam-Dressing mit gebratenem Zanderfilet und Scampi auf Wakame, Frühlingsrolle auf Mi-Nudeln und Maki-Rolle mit gebeiztem Ahr-Lachsforellenfilet

Spargel-Rauchfleisch-Crêpe **14 €**

an Schnittlauchcreme mit bunten Frühlingsalaten im Walnuss-Dressing

Ruland's Fischsuppe mit Rouille und geröstetem Weißbrot **7,50 €**

Vegetarisch

Unsere Spinatmaultaschen **16 €**

auf Frühlingsgemüse mit Parmesan und gebrannten Pinienkernen

Dessert

Crème brûlée mit Haselnuss Praline und Rhabarbergrütze **8 €**

Hauptgerichte

Deutscher Spargel vom Niederrhein **16 €**

mit Ruland's Hollandaise und Petersilien-Brätlingen

mit Ahr-Forellenfilet

zzgl. **9 €**

mit Medaillons vom Schweinelendchen

zzgl. **9 €**

mit argentinischem Rinderfiletsteak vom Black Angus

zzgl. **12 €**

Geschmorte Kalbsbäckchen **21 €**

in Ahr-Spätburgunder auf Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Kross gebratenes Lachsforellenfilet **18 €**

an Bärlauchpesto auf grünem Frühlingsgemüse-Ratatouille

mit Ras el-Hanout und Bandnudeln

Bunter „Winzerteller“ **18 €**

Frühlingsalat im Walnuss-Dressing mit Kürbiskernen,

Radieschen, Kirschtomaten und Black Angus Rinderfiletsteak

mit gebratenen Crème-Champignons und „Café de Paris“-Butter

Liebe Gäste, an den Wochenenden kochen wir für Sie: Freitag und Samstag, 17.00 – 20.30 Uhr, und Sonn- und Feiertags, 11.30 – 20.30 Uhr

Bitte bestellen Sie rechtzeitig (bis 30 Minuten) vorab:
Telefon: 02643 / 8318 oder E-Mail: info@hotel-ruland.de

FEINE KOST UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 8.00 – 12.00 Uhr



SOLANGE DER VORRAT REICHT

ZUM VERKAUF AUSSER HAUS

Küchenfertig filetiert mit Anleitung zum Homecooking

Vom argentinischen Black Angus

Rinderfilet 3,99 € je 100 g | Rumpsteak 3,49 € je 100 g

Die Ware ist pariert, bratfertig,
inklusive unserer Gewürzmischung und Kräuterbutter

Spargel vom Niederrhein

Spargelhof Wilms von uns geschält zum Tagespreis

Aus den Angelteichen Hück in Schuld

Lachsforellenfilet küchenfertig 1,99 € je 100 g

Ganze Ahr-Forelle (350 – 400 g) ausgenommen Stück 5,50 €



SUPPENZEIT

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, hausgemacht, 1 l

24 €

Tafelspitzbrühe mit Markbällchen, eigener Einlage, hausgemacht, 1 l

30 €

EINGEWECKT

Bärlauchpesto im Weckglas, 180 g

6,50 €

Rhabarber-Marmelade im Weckglas, 180 g

5,50 €

AUSSERDEM

Ab 8. Mai 2020 bieten wir Ihnen **Reh- und Hirschkalb** aus der Kaltenborner Jagd an.

Darüber hinaus können wir Ihnen auf Vorbestellung frisches **Geflügel-, Schweine- und Lammfleisch** sowie **Fisch** anbieten.





Für Ihr Familienfest

zu Hause kommen wir auch gerne mit einer Lieferung zu Ihnen oder zum Kochen vorbei, wir haben das Fachpersonal aus Küche und Service!



Aus unserem Weinkeller...

Angebote Mai und Juni zur Spargelzeit, Außer-Haus-Verkauf

2019 Blanc

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, 1,0 l 15 €

2017 Johannishof

Riesling trocken, VDP Weingut Knipser, Laumersheim, 0,75 l 9,95 €

2018 Bellorósé

Weingut Sermann, Altenahr, 0,75 l 9,50 €

2018 Oberbergener Bassgeige

Chardonnay trocken, erste Lage, VDP Weingut Franz Keller, 0,75l 18 €

2017 Frühburgunder „Klassiker“

QbA trocken, Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, 0,75 l 15 €

2016 Legere Cuvée

Spätburgunder, Regent und Dornfelder, trocken
VDP Weingut Deutzerhof, Mayschoß 0,75 l 10,50 €

Gerne halten wir Ihnen weitere ausgesuchte Weine aus Deutschland, Österreich, Südtirol, Spanien und Frankreich bereit.