

Liebe Gäste!

Trotz guter Planung und auch bester Arbeitsmoral kann es leider immer wieder mal passieren, dass es zu Engpässen und Wartezeiten kommt. Das liegt zum größten Teil an dem zeitweiligen plötzlichen Gästeandrang. Dies hindert uns allerdings nicht daran, unserer Linie treu zu bleiben und wie gewohnt alles so frisch wie möglich, mit bester Qualität auf den Tisch zu bringen.

Unterstützen können Sie uns darin, in dem Sie möglichst Ihre Gerichte so bestellen, wie sie in der Karte vorgesehen sind.

Um den Bedürfnissen der Zeit und den Wünschen der Gäste gerecht zu werden, haben wir die fleischlosen Gerichte mit folgendem Symbol gekennzeichnet:  (vegetarisch).

Aufgrund der leider immer häufiger auftretenden Lebensmittelskandale weisen wir darauf hin, dass wir auf Ware Wert legen, die von regionalen Anbietern stammt. Fleisch und Wurstwaren beziehen wir aus einer Solinger Metzgerei und aus kontrollierten, landwirtschaftlichen Betrieben, die eine geprüfte Haltung und Fütterung garantieren, und beste Fleischqualität liefern. Salate, Gemüse, Pilze und Kartoffeln beziehen wir von Landwirten aus dem Bergischen Land und Rheinland.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.
Ihr Team vom "Haus Rüden"

Brille vergessen?
Eine Lesehilfe erhalten Sie bei uns

Aperitif

Mosecco - halbtrocken - perlender Riesling von der Mosel	Glas	€ 6,00
Hugo - Mosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette		€ 6,00
Mosecco mit essbarer Wildhibiskusblüte		€ 7,00
"Rosenzauber" Prisécco (alkoholfrei) aus Apfel-, Himbeer- und Brombeersaft mit Rosenwasser und Gewürzen		€ 6,00
Aperol Spritz mit Prosecco und Soda		€ 7,00
Campari - Orange oder Soda - ein Klassiker der herb-süßen Art		€ 7,00
Lillet Wild Berry		€ 7,00

Vorspeisen

Kartoffelsuppentopf
mit Rauchmettwurst und geröstetem Landbrot € 7,50

✓ Chili-Currycremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen € 7,20

✓ Aioli aus Olivenöl mit Kräuteroliven, Kapernäpfel, Borettane Zwiebeln,
Peperoni, Ei und Stangenbrot € 8,50
große Portion € 13,50

✓ Frischer Feldsalat im Kartoffeldressing
mit warmen Speck-Brotcroûtons € 8,00

Bunter Salatteller mit Gurke und Tomate, Hausdressing € 6,00

Kleine Gerichte

✓ Geschmolzener Camembert auf Kartoffelrösti
Wildpreiselbeer-Kompott und Salat € 15,50

Kleines Rumpsteak mit gegrillter Speckscheibe und Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln und Feldsalat € 23,50

Hähnchenbrust mit Tannenhonig gegrillt
an Walnuss-Apfelsalat und Kartoffelstrauben € 18,00

✓ Spinat-Mangold Maultaschen
auf Puy Linsen Bolognese mit Emmentaler gratiniert, Salatteller € 17,50

Küche aus der Region

Deftige Bauernsülze
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Zwiebelringen € 15,50

"Himmel und Erde"
gebratene kölsche Flönz auf Kartoffelpüree, Apfelkompott
und Schmorzwiebeln € 15,80

Schweinepfeffer
mit Champignons würzig geschmort, Kartoffelklöße und gemischter Salat € 17,80

✓ Knusprige Reibekuchen
mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter 4 Stück € 12,00
6 Stück € 15,00
3 Reibekuchen mit Räucherlachs, Senf-Dill-Sauce und Salatteller € 21,00

Pfannengerösteter Panhas
mit Bratkartoffeln und Zwiebeln, Salat der Saison € 16,00

Rheinischer Sauerbraten
in Rosinen-Mandelsauce, Kartoffelklöße und Apfelkompott € 20,00

"Schlieper Pfanne"
gebratene Blutwurst, Schweinelumnersteak, gegrillte Rauchmettwurst
und Grillspeck, Prinzessböhnchen und Bratkartoffeln € 22,50

Pfannkuchen ...

mit gebratenen Speckscheiben € 12,50

✓ mit frischen Champignons
oder Camembert und Preiselbeeren € 12,50

mit gebratenen Kartoffelscheiben, Speckstreifen und Kräutern (Linneweber) € 12,50

✓ mit rohen gebratenen Kartoffelstiften und Schnittlauch (Schnibbelkuchen) € 12,50

Gerne servieren wir einen Salatteller zu den Pfannkuchen € 4,00

✓ mit Apfelspalten, Rosinen, Zimt und Zucker € 12,00

Auf Wunsch können wir Ihnen laktose- und glutenfreie
Pfannkuchen zubereiten.

Aus Topf und Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet auf Speck-Champignons und grünem Pfeffer Kartoffelstrauben und Salat	€ 22,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Käse gratiniert, Bratkartoffeln	€ 18,50
Rumpsteak vom Grill an 2 Pfeffersaucen, Kartoffelrösti und Salatteller	€ 29,50
Schweineschnitzel in Kräuter-Käsepanade Pommes frites und gemischter Salat	€ 18,50
Bullensteak vom Grill - wie gewachsen - (mind. 300 g) mit Speck-Bohngengemüse und Bratkartoffeln	€ 33,00
Gebratenes Zanderfilet in Pommery-Senfschaum Kartoffelstrauben und Salatteller	€ 21,50

Salate

✓ "Bauernsalat" Salate im Kartoffel Dressing mit Walnuss und Brotcroûtons, gebratene Champignons, Spiegelei und Kartoffelchen	€ 17,50
✓ "Südfranzösischer Hirtensalat" Blattsalate mit Rucola, Feldsalat und Champignons in Roquefort Dressing, gratinierter Ziegenkäse auf Baguette	€ 18,00
✓ Frittierte Schafskäsewürfel auf bunten Salaten, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen, gratiniertes Knoblauchbaguette	€ 17,50

Burger

180 g Rindfleischburger 'American' mit Käse, Grillspeck, rohen Zwiebeln, BBQ Sauce, Tomate und Mayonnaise	€ 18,50
180 g Rindfleischburger 'Bergisch' mit Käse, Schmorzwiebeln, Spiegelei, Sandwichgurke, Senf und Mayonnaise	€ 18,50
zu beiden Burger-Gerichten reichen wir Pommes frites und Salat	

Frisch vom Fass

Bergisches Landbier	0,3	€ 3,50
Zunft Kölsch	0,3	€ 3,50
	0,4	€ 4,20
Fürstenberg Pils	0,3	€ 3,50
	0,4	€ 4,20

Aus der Flasche

Warsteiner alkoholfrei	0,33	€ 4,00
Malzbier	0,33	€ 4,00
Paulaner Weizenbier		
trüb oder alkoholfrei	0,5	€ 5,20
Berliner Weisse rot oder grün	0,33	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Selters - Classic -	0,25	€ 2,80
	0,75	€ 6,50
Selters - Naturell -	0,25	€ 2,80
	0,75	€ 6,50
Apfelsaft -Granini-	0,2	€ 3,60
Orangensaft -Granini-	0,2	€ 3,60
Apfelschorle	0,4	€ 4,00
Bitter Lemon -Schweppes-	0,2	€ 3,00
Coca Cola	0,3	€ 3,40
Fanta	0,3	€ 3,40
Sprite	0,3	€ 3,40
Spezi	0,3	€ 3,40
Fassbrause Zitrone	0,33	€ 3,50

Nach altbewährter Tradition servieren wir Ihnen ab 2 Personen
die **"Bergische Kaffeetafel"**
mit allem "dröm un dran" inklusive Kaffee aus der Dröppelminna
Preis pro Person € 19,50

Geeignete Räume für bis zu 30 Personen
finden Sie bei uns für Ihre **Familienfeiern**.

In der Herbst- und Winterzeit veranstalten wir auf Vorbestellung
(ab 10 Personen) eine **"Mittelalterliche Tafelrunde"**,
die sich besonders für eine Betriebs- oder Weihnachtsfeier eignet.
Nähere Auskunft dazu erhalten Sie von Ihrem Kellner
oder unter www.hausrueden.de.

Auf Wunsch beliefern wir Sie auch für Feierlichkeiten in eigenen Räumen.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch

Ihr Team vom Haus Rüden

Informationen für Allergiker und die Angaben der Zusatzstoffe finden Sie bei uns in
einer gesonderten Karte. Fragen Sie bitte Ihren Kellner.
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.