CAFÉ - RESTAURANT

HAUS RÜDEN

BERGISCHE KÜCHE

seit 1991



ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag Ruhetag

Montag – Mittwoch	11:30 – 20:00 Uhr
Freitag – Samstag	11:30 – 20:00 Uhr
Sonntag	10:30 – 20:00 Uhr

www.hausrueden.de

hausrueden

Café Restaurant Haus Rüden

info@hausrueden.de

Liebe Gäste,

herzlich willkommen! Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Frische Zutaten, gute Qualität und eine sorgfältige Zubereitung liegen uns besonders am Herzen.

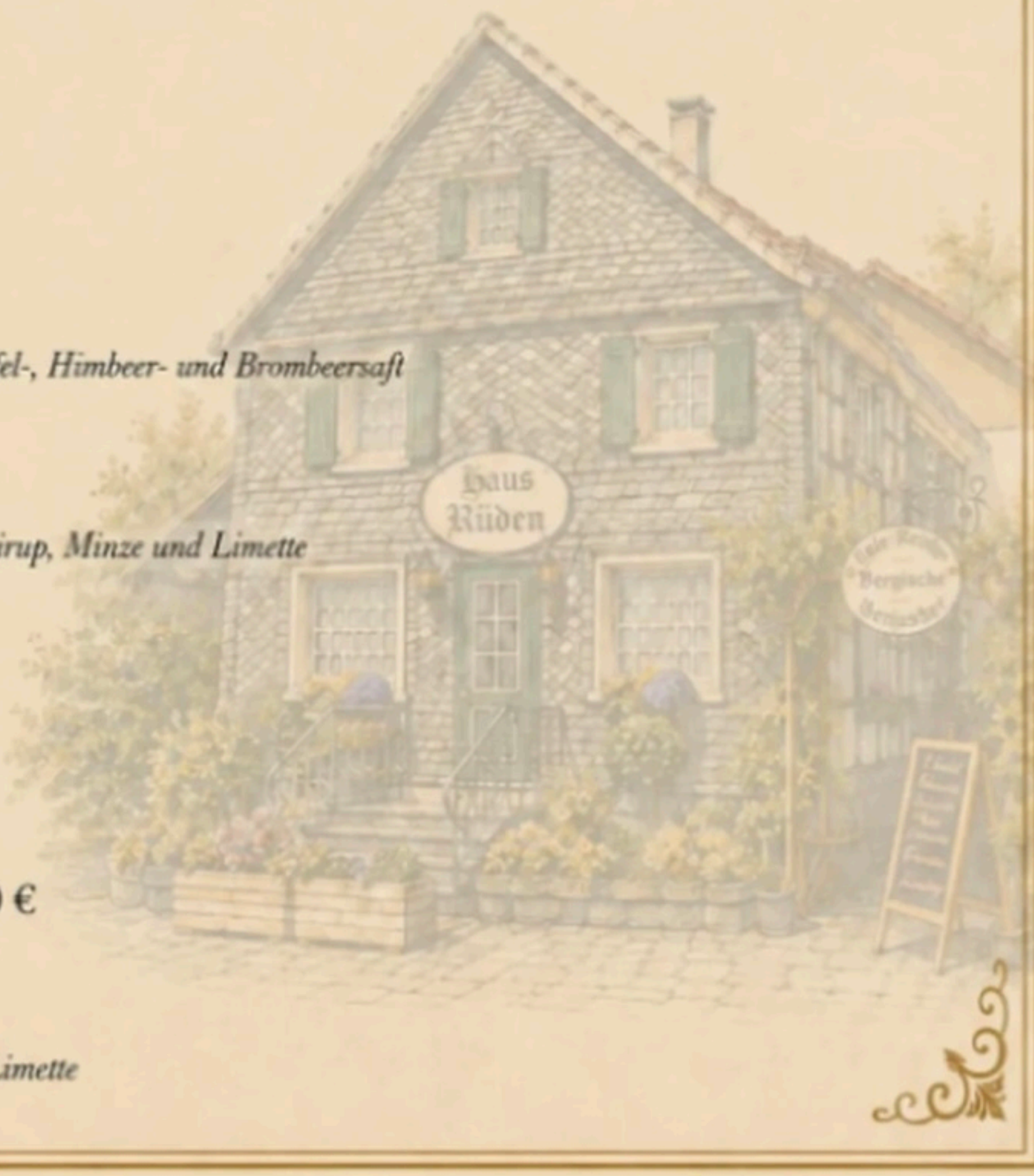
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserem separaten Ordner. Bei Fragen hilft Ihnen unser Servicepersonal gerne weiter.

Vegetarische Gerichte sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet:

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!

Aperitif



Mosecco 6,00 €
halbtrocken

Rosenzauber 6,00 €
Prosecco (alkoholfrei) aus Apfel-, Himbeer- und Brombeersaft mit Rosenaustser

Hugo 7,50 €
Mosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette

Aperol Spritz 7,50 €
mit Prosecco und Soda

Campari 7,50 €
Orange oder Soda

Lillet Wild Berry 7,50 €
mit Beeren und Wild Berry

Sarti Spritz 7,50 €
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette

Vorspeisen

Kartoffelsuppentopf 7,90 €
mit Rauchmettwurst und geröstetem Landbrot

Aioli aus Olivenöl 8,70 €
mit Oliven, Kapernäpfel, Borettane Zwiebeln, Peperoni,
Ei und Baguette

Salat der Saison 8,00 €
im Kartoffeldressing mit warmen Speck-Brotcroutons

Bunter Salatteller 6,90 €
mit Gurke und Tomate, Hausdressing

Kleine Gerichte

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

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

Spinat-Mangold Maultaschen 17,00 €
auf Puy Linsen Bolognese mit Emmentaler gratiniert, Salatteller

Salate

Bauernsalat 17,50 €
Salate im Kartoffel Dressing mit Walnuss,
gebratene Champignons, Spiegelei und Kartoffelchen

Südfranzösischer Hirtensalat 18,00 €
Salate in Roquefort Dressing mit Champignons,
gratiniertem Ziegenkäse auf Baguette

Küche aus der Region

Deftige Bauernsülze 15,90 €
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Zwiebeln

Himmel und Erde 16,90 €
gebratene kölsche Flönz auf Kartoffelpüree, Apfelkompott und Schmorzwiebeln

Pfanngerösteter Panhas 15,90 €
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatteller

Knusprige Reibekuchen
mit Apfelkompott, Schwarzbrot und Butter 4 Stück 12,00 €
6 Stück 15,00 €

3 Reibekuchen mit Räucherlachs, Senf-Dill und Salatteller 21,00 €

Schweinepfeffer 17,50 €
mit Champignons, Kartoffelklößen und Salatteller

Rheinischer Sauerbraten (vom Rind) 20,90 €
in Rosinen-Mandesauce, Kartoffelklößen und Apfelkompott

Rüdener Schlieper Pfanne 23,70 €
gegrilltes Lummersteak, Blutwurst, Rauchmettwurst, Grillspeck, Bohnen und Bratkartoffeln

Burger

180g Rindfleischburger 'American' 18,50 €
mit Käse, Grillspeck, rohen Zwiebeln, Tomate, Mayonnaise und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites und Salat

180g Rindfleischburger 'Bergisch' 18,50 €
mit Käse, Schmorzwiebeln, Spiegelei, Sandwichgurke, Mayonnaise und Senf, dazu Pommes frites und Salat

Aus Topf und Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet 22,00 €
auf Speck-Champignons und grünem Pfeffer,
Kartoffelrösti und Salatteller

Zwiebelschnitzel 18,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und
Käse gratiniert, Bratkartoffeln

Luganoschnitzel 18,50 €
Paniertes Schweineschnitzel in Kräuter-Käsepanade,
Pommes frites
und gemischter Salat

kleines Rumpsteak (180 g) 23,50 €
mit gegrillter Speckscheibe, Schmorzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller

Rumpsteak vom Grill (220 g) 29,50 €
mit Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salatteller

Gebratenes Zanderfilet 21,50 €
in Pommery-Senfschaum,
Kartoffelrösti und Salatteller

Pfannkuchen...

mit gebratenen Speckscheiben, Salatteller 14,50 €

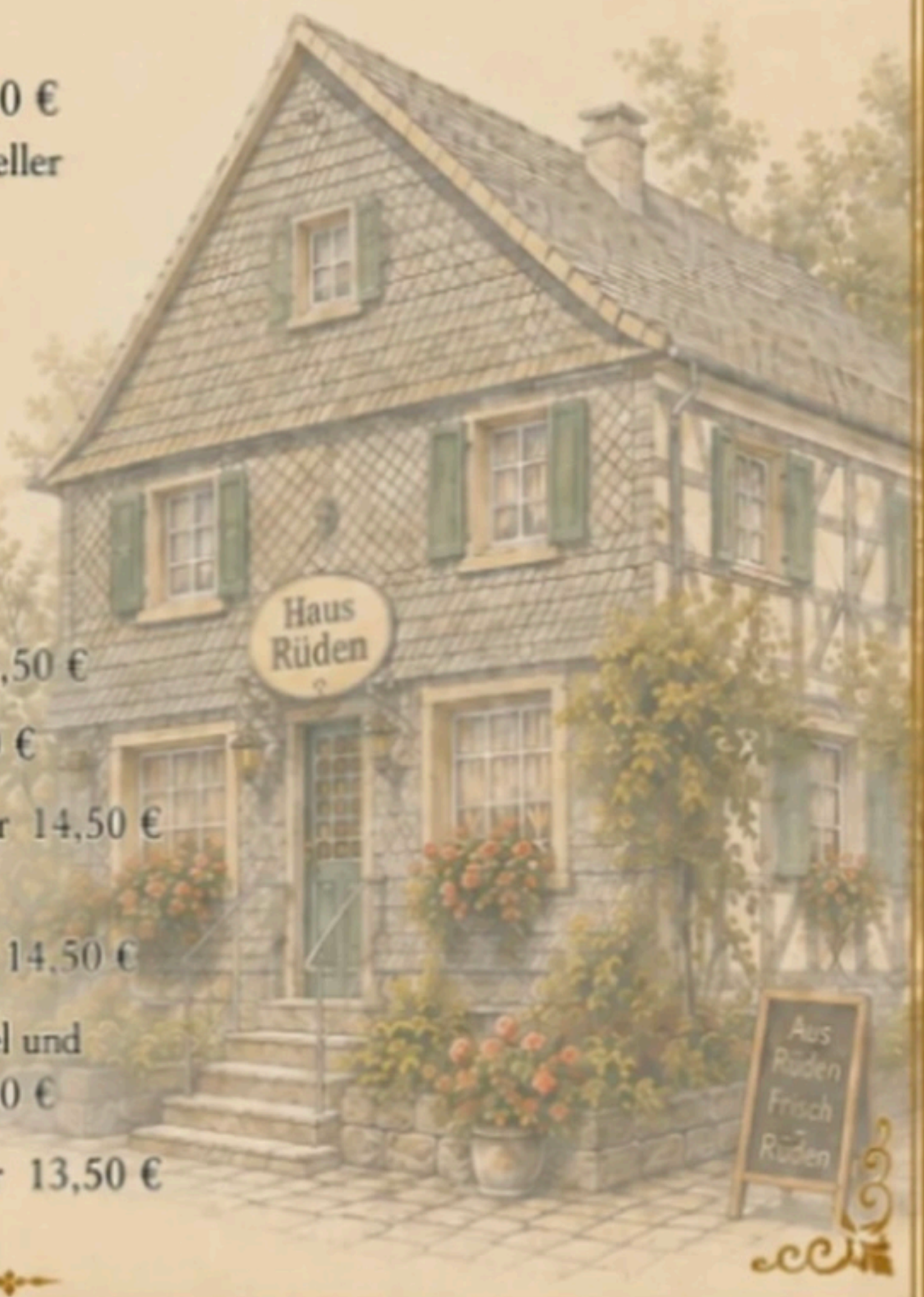
mit frischen Champignons, Salatteller 14,50 €

mit Camembert und Preiselbeeren, Salatteller 14,50 €

mit rohen gebratenen Kartoffelstreifen und
Schnittlauch (Schnibbelkuchen), Salatteller 14,50 €

mit gebratenen Kartoffelstreifen, Speckwürfel und
Schnittlauch (Lindewieber), Salatteller 14,50 €

mit Apfelspalten, Rosinen, Zimt und Zucker 13,50 €



Für unsere Kleinen

Kinderschnitzel
mit Pommes ..... € 12,50

Cheeseburger
mit Pommes ..... € 13,50

Pfannkuchen
mit Zucker, Nutella oder Apfelmus ..... € 7,50

Waffeln, Kuchen und Eis

Bergische Kaffeetafel
(ab 2 Personen)

Waffel, Milchreis, Kirschen, Grau- und Schwarzbrot, Käse und Aufschnitt, Stuten, Quark, Pflaumenmus, Brezel und Zwieback, Kaffee aus der Dröppelminna, Aufgesetzter

pro Person € 19,90

Kaffeeklatsch
(ab 2 Personen)

Puffertätzchen, Waffelherzen, Kuchen, Reis, Kirschen, Sahne, Kaffee aus der Dröppelminna und Aufgesetzter

pro Person € 13,90

Hausgemachte frische Waffel mit Puderzucker ..... € 4,00
+ Milchreis, Zimt und Zucker ..... € 1,50
+ Kirschen ..... € 1,80
+ Vanilleeis ..... € 1,90
+ Portion Sahne ..... € 1,00

Kuchen nach Tagesangebot / Sahne ..... € 3,90 / 4,60
Bergische Puffertätzchen mit Milchreis ..... € 7,50
Wiener Apfelstrudel, Vanillesauce, Walnusseis ..... € 8,00

Eis

Eiskaffee ..... € 5,90
Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Sahne ..... € 7,50
Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne ..... € 8,20
Mazerierte warme Himbeeren, Melbasauce, Vanilleeis, Sahne ... € 8,50
Krokantbecher – Milcheis, Baileys, Krokant, Sahne ..... € 8,50
Eichhörnchenbecher – Nussbecher mit Walnuss- + Haselnusseis, Kaffeelikör, Sahne ..... € 8,50
Südtiroler Gipfel – Schokoladeneis, Walnuss-, Haselnusseis, Eierlikör, Sahne und Amarettinis ..... € 8,50



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

Getränke, Aperitif und Digestif

Aperitif

1. Mosecco halbtrocken ..... € 6,00
2. Hugo - Mosecco mit Holunderblütensirup ..... € 7,50
3. Mosecco mit essbarer Wildhibiskusblüte ..... € 6,00
4. "Rosenzauber" Prisecco (alkoholfrei) ..... € 6,00
5. Aperol Spritz mit Mosecco und Soda ..... € 7,50
6. Campari - Orange oder Soda ..... € 7,50
7. Lillet Wild Berry ..... € 7,50

Digestif 4 cl

1. Osborne Veterano ..... € 5,00
2. Baileys Irish Cream ..... € 5,00
3. Ramazzotti ..... € 5,00
4. Glenmorangie - Sherryfass gelagerten, milder Single Highland Malt Whisky - 12 years 46% vol. ..... € 6,50
5. Talisker - fein rauchiger, würziger Single Malt Whisky - 10 years 45,8% vol. ..... € 7,40

Digestif 2 cl

1. Obstler ..... € 2,80
2. Jägermeister ..... € 3,20
3. Fernet Branca ..... € 3,40
4. Malteser ..... € 3,70
5. Jubiläums Aquavit ..... € 4,00
6. Johannisbeer Aufgesetzter ..... € 3,00
7. Quittenlikör (Hermanche) ..... € 3,30
8. Doppelwacholder (Eversbusch) ..... € 4,00
9. Grappa ..... € 4,20
10. Wodka - Three Sixty ..... € 3,80

Eichenfassgereifte Brände Birkenhof Brennerei 2 cl

1. Alte Quetsch (Pflaume) ..... € 4,50
2. Alte Kirsche ..... € 4,50
3. Alte Himbeere ..... € 4,50
4. Alte Marille ..... € 4,50
5. Alte Williams-Birne ..... € 4,50
6. Haselnuss ..... € 4,50

Getränke – kalt und warm

Frisch vom Fass

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

Aus der Flasche

Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
Malzbier	0,33 l	€ 4,00
Paulaner Weizenbier trüb o. alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l	€ 4,50
Fassbrause Zitrone	0,33 l	€ 3,50

Wein

weiß – Grauburgunder	0,25 l	€ 7,60
weiß – Weißburgunder / Nahe	0,25 l	€ 7,20
rosé – Il Passo / Italien	0,25 l	€ 7,00
rot – Primitivo Imuri / Apulien	0,25 l	€ 7,00
rot – La Sastreria / Spanien	0,25 l	€ 7,00
Weißwein-Schorle	0,25 l	€ 4,80

Fruchtige Schorlen

Rhabarber	0,4 l	€ 4,00
Apfel	0,4 l	€ 4,00
Johannes	0,4 l	€ 4,00
Maracuja	0,4 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

Selters – Classic	0,25/0,75	€ 2,80 / 6,50
Selters – Naturell	0,25/0,75	€ 2,80 / 6,50
Orangensaft	0,2 l	€ 3,60
Bitter Lemon – Schweppes	0,2 l	€ 3,00
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,3 l	€ 3,40

Warme Getränke

Pott Kaffee	€ 3,50
Café Crème	€ 2,50
Glas Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,70
Milchkaffee	€ 3,70
Pott Schokolade mit oder ohne Sahne	€ 3,50

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.

Schön, dass Sie bei uns waren.

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch
und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen
zu dürfen.

Wir freuen uns, Sie in Zukunft wieder
bei uns willkommen zu heißen.

Bitte bewerten Sie uns auf Google.
Mit Ihrer Bewertung helfen Sie uns sehr
und unterstützen unser Haus.
Vielen Dank für Ihre Zeit und Ihr Feedback.

Tradition, Gastlichkeit und Bergische Küche.

Ihr Team vom Haus Rüden