

Rühl's Küchenwerkstatt empfiehlt

Glas Aperitivo Rosato € 5,50

Glas Prosecco € 4,20

Glas alkoholfreier Frucht-Secco Apfel-Heidelbeer-Kirsch € 4,90



Kleiner Vorspeisensalat aus ‚Nachbars‘ Garten mit bunten Blattsalaten und Sprossen € 7,00

Suppe der Jahreszeit € 6,80



Großer Rühls marktfrischer Salat mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten € 10,00

mit gebratenem Fischfilet des Tages € 16,00

mit karamelisiertem Ziegenkäse € 14,50

mit geschwenkten Pfefferlingen € 14,00

mit Riesengarnelen € 18,50



Sie ist wieder da

Hausgemachte Wildbratwurst vom Reh und Wildschwein
auf Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln

€ 13,50

Pilzrahmschnitzel vom Schweinrücken mit Pfefferlinge und Champignons, Eierspätzle
€ 16,50

Tafelspitz vom Rind mit Frankfurter grüne Sauce und geschwenkten Kartoffeln
€ 16,50

Schweinefilet vom Grill mit Sommergemüse, Pfefferrahmsauce
und Gratin Dauphinoise

€ 18,50

Lachs gebraten auf Kokos-Currysauce mit Wokgemüse
Koriander und Basmatireis

€ 18,50

Zanderfilet gebraten auf Provenzalischem Gemüse mit Pesto-Kartoffelpüree
€ 18,50

Entrecote -220 Gr.- vom oberhessischen Rind nach den Pariser Markthallen,
Gratin Dauphinoise und Marktsalat

€ 24,50

Vegetarische Empfehlung

Crespelle - gefüllte Pfannkuchen mit getrockneten Tomaten und Ricotta
€ 16,50