

Rühls Küchenwerkstatt empfiehlt

Aperitif Empfehlung

Glas Winzersekt 0,15 € 4,90

*Frisch gepresster Karottensaft
0,15 € 3,80*

Vorspeisen

Feldsalat mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 8,00

*Rühls Wald und Wiesensalat mit
karamellisiertem Ziegenkäse, Weißbrot*

€ 12,50

Hausgebeizter Lachs mit Panna Cotta von Frankfurter grüne Sauce

€ 12,50

Zweierlei Mini- Burger

Klassisch vom Rind und vom Lachs mit Honig- Senf, Salatbouquet

€ 12.50

Suppen

Petersilienwurzel-suppe mit Wildbratwurstscheiben

€ 6,80

Tafelspitzfond mit Markklößchen und Flädle

€ 6,80

Hauptgänge

*Unser Waldhaus-Burger vom Rind XXL
mit Pommes frites € 14,50*

*Rinderrücken vom Oberhessischen Rind mit Café'-de-Paris- Butter,
Wintergemüse und Gratin Dauphinoise*

€ 24,50

*Kalbsleber gebraten mit Apfel- Zwiebel- Geröstel, Majoran
und Kartoffel-Püree*

€ 19,50

*Pilzrahmschnitzel vom Schweinerücken mit hausmacher Nudeln
und Marktsalat*

€ 16,80

*Lachsfilet im knusprigen Kartoffel- Rösti- Mantel auf Blattspinat
Dillsauce*

€ 19,50

*Hirschrücken aus heimischer Jagd auf Kartoffel- Selleriepüree,
Marktgemüse*

€ 28,00

Aus Omas Kochbuch

*Tafelspitz vom Rind aus dem Gemüsesud mit Meerrettichsauce
und Salzkartoffeln € 16,50*

Geschmorte Rinderroulade, Burgundersauce und Kartoffelstampf

€ 17,50

Vegetarische Empfehlung

Hausgemachte Spinatknödel auf Rahmsauerkraut

€ 14,50