

Sehr geehrte Gäste,

Auch inmitten der schwierigen Corona-Zeit
heißen wir Sie in unserem Restaurant
„Herzlich Willkommen“.

Damit wir Ihren Restaurantaufenthalt so angenehm wie nur
möglich gestalten können, bitten wir Sie um die Beachtung der
notwendigen, gesetzlichen Auflagen. Hierzu zählen: die
Einhaltung des Mindestabstands zu anderen Gästen, die
Händedesinfektion sowie die Nasen-Mundschutz-Pflicht abseits
alles Bewegungen von Ihrem Sitzplatz. Hinzu kommt die
schriftliche Angabe Ihrer Kontaktdaten, welche unter Einhaltung
der Datenschutzrichtlinien nach 30 Tagen ordnungsgemäß
vernichtet werden.

Diese Speisekarte ist für Sie persönlich und zur Mitnahme gedacht.
Andernfalls sind wir verpflichtet, diese zu entsorgen.

Für den Blick in die Wein- und Getränkekarte reichen wir Ihnen
ein Paar Stoffhandschuhe, die nach Gebrauch gewaschen werden.
Darüber hinaus beraten Sie unsere Servicemitarbeiter gerne bei der
Wein- bzw. Getränkeauswahl.

Falls es Ihnen bei uns gefällt, empfehlen Sie uns bitte weiter!
Es ist unser Bestreben, Sie auch weiterhin in unserem Restaurant
als zufriedenen Gast begrüßen zu dürfen.

Bleiben Sie gesund,

Ihre Familie Andreas Carnott
& das Team vom Hotel-Restaurant Ruland

Aperitifempfehlung

Riesling Sekt b. A., trocken
Altenährer Klosterberg

Lillet Rosé mit Sommerbeeren und Zitronenmelisse

Moscow Mule
"Ahrtaler Art"

Aperol Spritz

"JimTim"

Ruland's fruchtig-sommerlicher Gin Tonic
eisgekühlt 0,2l

Oscars hausgemachte Zitronenmelisse-Limonade
(alkoholfrei)

"San Bitter" Pellegrino
(alkoholfrei)

Vorspeisen

Hausgebeizte Ahr-Lachsforelle in Yuzovinaigrette
mit gebratenem Wolfsbarsch und Scampi
an eingelegtem Ingwer und Wakame
auf Wildkräutersalat mit Erdnüssen

...aus dem Weinberg...

6 gratinierte Weinbergschnecken im STAUB Töpfchen
in Rulands Schneckensoße mit Butter und Weißbrot

Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rinderfilet
auf Limonen-Pfeffersoße, Parmesan,
gebrannten Pinienkernen, Pfifferlingen und Rucola

Suppen

Ahrtaler Fischsuppe mit Rouille und Röstweißbrot

Klare badische Flädlesuppe vom Rindertafelspitz

Thaicurry-Kokossüppchen mit Zitronengrasschaum
und gerösteten Wan-Tan-Blättern

Zwischengericht

Steinpilze und Pfifferlinge mit Parmigiano Reggiano
an Spaghettini und Kräuterrahmsoße

Hauptgerichte

Aus den Angelteichen Hück, Schuld/Ahr
Forelle „Müllerin“ oder Forelle „Blau“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und buntem Salat in Walnussdressing
Gerne sind wir beim Filetieren behilflich!

Ahr-Lachsforellenfilet
auf Fenchelgemüse mit Safransoße
und Petersilienkartoffeln

Saftige Steaks vom Grill:

- Rumpsteak vom Black Angus
 - Rumpsteak „Dry Aged Preis nach Abwaage
...mit Ruland's Cognac-Pfefferrahmsoße
oder gebratenen Champignons
- Pommes Frites und buntem Salat im Walnussdressing

Sauerbraten vom Eifeler Rind in Rosinensofße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Geschmorte Kalbsroulade
an weißer Kräuterrahmsoße und Kartoffel-Kürbis-Stampf

Unser vegetarisches Hauptgericht

Gratinierte Käsespätzle in Steinpilzrahm
mit buntem Salat im Walnusssdressing



Leckereien entlang des Ahrsteigs...

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Zwiebel-Riesling-Marinade
und zweierlei Tomaten in Kürbiskernöl
mit gebrannten Kürbiskernen und Sommersalat
in Walnusssdressing

Bunter Sommersalat im Walnusssdressing
Kirschtomaten, gebrannte Pinienkerne und Radieschen
wahlweise mit

- Medaillons vom Schweinefilet
- gebratenen Scampi
- oder rosa Streifen vom Rumpsteak

Unser „Spätsommer“-Menü

Jacobs Weinempfehlung

Thaicurry-Kokossüppchen mit Zitronengrasschaum
und gerösteten Wan-Tan-Blättern

2019 „Altenahrer Eck“ Riesling Karbinett trocken

Weingut Sermann, Altenahr

* * *

Geschmorte Kalbshaxe an Schwarzbiersoße
auf Petersilienwurzel-Steckrübengemüse in Rahm
mit Bratkartoffeln

** 2016 „Walporzheimer Kräuterberg“ Pinot Noir Grand Cru
im Barrique gereift, QbA trocken**

Weingut Peter Kriechel, Walporzheim

* * *

Oma's Weincrème mit Taubenkompott
und karamellisierten Nüssen

** 2018 Riesling Sekt bA, brut, Goldkapsel, traditionelle Flaschengärung**

Winzerhof Körtgen, Ahrweiler

* * *

*

Menü

mit korrespondierenden Weinen

(je Gang 1 Glas 0,1l)

Nachtisch

Nougat Crème Brûlée
mit Walnusseis und Kokospraline

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Vanille-Portwein-Soße und Walnusseis

Eiskugeln nach Wahl:

Vanille, Erdbeere, Brombeere, Schokolade
Walnuss, Amarena Kirsch, Blaubeere

Sorbet:

Himbeere

Französische Rohmilchkäseauswahl
mit Feigensenf und Trauben

Besonderes zum Dessert:

2017 Muskateller

Fruchtsüß, QbA

VDP Weingut Bernhard Huber, Malterdingen/Baden
0,1l

Offene Weine

Glas 0,2l

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne beratend auch für unsere Flaschen Wein aus dem Weinklimaschrank zur Verfügung...

Weiß

2019 „Blanc“
Spätburgunder Blanc de Noir, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

2019 Grauburgunder Chardonnay
QbA, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

2019 Rivaner
QbA, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

Rot

2017 Frühburgunder „Klassiker“
QbA, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

2016 Nikolaus N.
Spätburgunder halbtrocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr

2009 Ardosino
„Schieferchen“ trocken, Vinho Tinto, Portugal
VDP Weingut Meyer - Näkel, Dernau

2016 „Légère“
Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder
Regent & Domina
Weingut Deutzerhof, Mayschoß

Auszug aus unserer Getränkekarte

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Rhodius Mineralwasser medium / classic
Staatlich Fachinger Heilwasser naturell
Coca Cola/light/Zero, Fanta, Sprite

BIERE ...VOM FASS...

Bitburger Pils
Peters Kölsch
Benediktiner Hell

... AUS DER FLASCHE...

Bitburger Drive / Kandji Malz
Paulaner Hefeweizen naturtrüb / alkoholfrei
Schneider Weisse „Das Original“ Hefeweissbier-Vollbier

BRÄNDE VON DER EDELOBSTBRENNEREI KIEßLING, GRAFSCHAFT -ESCH

Williams Christ Birne, Kirsche, Zwetschge, Quitte, Jonagold
Waldbhimbeergeist, Obstler, Marille, Mirabelle
Brombeere, Haselnuss