

„Wir sind wieder hier  
in unserem Revier  
waren nie wirklich weg  
hielten uns nur unverhofft versteckt...  
Nun atmen wir tief ein  
und dann sind wir uns sicher  
wieder zu Hause zu sein...!“  
- nach Marius Müller-Westernhagen -

Nach einem Jahr  
voller Emotionen, Planen und mühevoller Arbeit  
dürfen wir Sie nun herzlich  
mit bekannten Gesichtern,  
einem nachhaltigen Hotel- und Restaurantkonzept,  
modernem Outfit und  
vitaler Frische  
in unserem neuen „alten“ Revier  
begrüßen.

Unser Konzept  
*Ruheland- Ahrtal- Eifelhöhe*  
soll ein Zeichen setzen und unseren Gästen  
beim **Warm-up** ab dem **15. Juli 2022**  
und beim **Take-off** ab dem **5. August 2022**  
Raum geben  
zum **Wohlfühlen, Genießen, Entdecken und Erleben.**

Ihre Familie Andreas Carnott  
sowie Ihr gesamtes Ru(he)land-Team

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag - Donnerstag: ab 16:00 Uhr  
Freitag bis Sonntag: ab 12:00 Uhr

## Vorspeisen

### Rulands Fischvariation

Spinatsalat in Sesamdressing | Frühlings- und Makirolle

Wakame | Scampi | Gebratene Lachsforelle

klein € 16,- groß € 19,-

### Leckereien von der Etagere

geräucherte Ente | Rotkohl-Apfelsalat

Kürbis-Panna cotta | marinierter Hokkaidokürbis

Lachsterrine | gebeizte Lachsforelle | Gurke € 16,50

### ...aus dem Weinberg...

6 gratinierte Weinbergschnecken im STAUB Töpfchen

Rulands Schneckensoße | Butter | Weißbrot € 9,50

## Suppen

### Ahrtaler Fischsuppe

Röstweißbrot | Rouille | Muscheln € 9,50

### Kürbissuppe vom Butternutkürbis

Steirisches Kürbiskernöl | Rahm € 7,50

### Tafelspitzbrühe | Gemüsejulienne

...in der „kleinen“ Suppentasse serviert... € 5,80

## Zwischengang

Gegrillter Pulpo

Paprika | Chorizorisotto | Parmesan € 16,80

## Hauptgerichte

Rumpsteak vom Black Angus

Burgunderjus | geröstete Zwiebeln | Pommes frites

Blattsalate im Walnussdressing € 31,-

Hirschkalb aus der Kaltenborner Jagd

Medaillons aus dem Rücken

Steinpilze | Preiselbeerjus | Herbstgemüse | Bratkartoffeln € 34,00

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

Pommes frites | Blattsalate im Walnussdressing € 29,-

## „TRIS“



Dreierlei Semmelknödel

Bergkäse | Spinat | Kürbis

Pilzragout mit Parmesan | Blattsalate im Walnussdressing € 21,-

Rheinischer Sauerbraten

Knödel mit Semmelbrösel | hausgemachtes Birnenkompott € 25,-

Bunter Herbstsalat im Walnussdressing

Kirschtomaten | Pinienkerne | Radieschen mit:

- gebratene Steinpilze € 18,-

- gebratenen Scampi € 21,-

- mit Rumpsteak € 23,-

## Aus Fluss und Meer

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Rotwein-Schalottenmarinade | geschmortes Wurzelgemüse  
Kräuterbrätlinge € 26,50

Forelle (400g) | „Müllerin“ oder „Blau“  
zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln  
Blattsalate im Walnussdressing € 23,50  
...gerne filetieren wir am Tisch für Sie...

## Desserts

„WEINLESE“  
Rotweincreme | Portweingelee  
Traubengrütze | Champagnereis  
€ 13,50

Nougat Creme Brûlée  
Kalamansisorbet | marinierte Waldbeeren € 9,-

Schön,  
dass wir Sie wieder begrüßen dürfen!

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

