

# Weihnachten 2018

## Aperitif

Prosecco Valmarone - Italien - trocken

oder

Mosecco - Mosel - halbtrocken

€ 4,80

Lillet Wild Berry

€ 5,50

Prisecco Rosenzauber - alkoholfrei -  
aus Apfel-, Himbeer- und Brombeersaft mit Rosenwasser und Gewürzen

€ 4,80

## Unsere Weinempfehlung

Farnese 2017 - Primitivo aus Apulien  
intensiv würziges Aroma mit Noten von Pflaume und Kirsche

0,25 l € 8,90

## Vorspeisen

Frischer Feldsalat im Kartoffeldressing  
mit warmen Speck-Brotcroûtons

€ 6,00

Pikante Kokos-Kürbissuppe  
mit gerösteten Kernen

€ 5,80

## Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten in Rosinen-Mandel-Sauce  
Kartoffelklöße und Apfelkompott  
€ 16,00

Rumpsteak vom Grill an 2 Pfeffersaucen  
Kartoffelrösti und Salat  
€ 19,80

Tranchen vom Schweinefilet auf Sauce bearnaise  
Broccoliröschen und Kräuterplätzchen  
€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet in Pommery-Senf-Schaum  
Kräuterplätzchen und Blattsalat  
€ 17,90

Knusprige Gänsebrust  
mit Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
€ 19,50

Hirschkalbsbraten in Pfeffer-Kirsch-Sauce  
Kartoffelstrauben und Feldsalat  
€ 19,50

Spinat-Mangold-Maultaschen auf Puy Linsen Bolognese  
mit Emmentaler gratiniert und kleiner gemischter Salat  
€ 13,00

Das Team von Haus Rüden wünscht allen Gästen ein besinnliches Weihnachtsfest  
und Erfolg und Gesundheit im neuen Jahr

**Wir machen Betriebsferien vom  
27.12.2018 bis einschließlich 03.02.2019**

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie  
eine gesegnete, harmonische Weihnachtszeit  
mit vielen kleinen Freuden, erholsame Stunden der Gemütlichkeit  
sowie einen erfolgreichen Start in das Jahr 2019



Betriebsferien:  
vom 27.12.2018  
bis 03.02.2019