

Vorspeisen

Ruland's asiatische Fischvariationen...

... an Spinatsalat in Sesamdressing...
mit Lachsrolle auf Wakame, Frühlingsrolle auf Glasnudeln,
gebratener Scampi und gebeizter Zander,
mit dreierlei Soßen

klein € 12,50 groß € 15,50

Vorspeisen von der dreier Etagere

- Rindercarpaccio in Limonen-Pfeffersoße
 - Spargel-Rauchfleischcrepes
- Bärlauchterrinen mit Tomaten-Limonen-Salsa € 12,50

ZU GASTEN „Frühlingserwachen“

...Bunte Frühlingsalate mit Wachtelei
in Joghurt-Limonen-Dressing...
marinierter Tafelspitz mit Meerrettich
Entenleberpraline mit Konfit und Macadamianüssen
Kaninchenrücken im Speckmantel auf Linsen
klein € 12,50 groß € 15,50

Suppen

Ahrtaler Fischsuppe
mit Rouille und geröstetem Weißbrot € 7,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markbällchen € 7,-

Hauptgerichte und Fisch

Nordmeer Kabeljaufilet „Skrei“ mit Safransoße
auf Frühlingsgemüse und Brätlingen

€ 19,50

Eifeler Lammshulter in Burgunder geschmort
auf Ruland's Bohnengemüse und Bratkartoffeln

€ 18,00

Gefüllte Maishähnchenbrust
an Morchelrahmsoße auf grünem Spargelgemüse
und Basmatireis

€ 19,00

Rumpsteak vom Black Angus
mit Bärlauchbutter und gebratenen Pilzen
Pommes Frites und einem bunten Salatteller

€ 21,50

Unser vegetarisches Hauptgericht

Gefüllte Tomate mit Gemüse-Quinoa
und gratiniertes Zucchini-Schiffchen mit Ratatouille
an Polentaplätzchen und Parmesanschaum

€ 15,-



Leckereien entlang des Ahrsteigs...

„Ruland's Vesperteller“

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich
Camembert, marinierten Champignons
Rauchfleischschinken, Brot und Butter
€ 9,-

„Winzerteller“

Bunter Frühlingssalat in Walnussdressing
mit Tomaten, Radieschen, Rohkostsalaten
und drei kleinen Medaillons vom Schweinefilet
€ 9,80

„Wiener Schnitzel“ vom Eifeler Hausschwein
mit Preiselbeeren, knusprigen Bratkartoffeln
und einem bunten Frühlingssalat
€ 15,-



Gebrautes Zanderfilet
mit Zwiebel-Riesling-Marinade
auf Strauchtomaten in Kürbiskernöl
und bunten Frühlingssalaten im Walnussdressing
€ 12,-

Desserts

„Hot Spice“

Gegrillte Ananasscheiben mit Kokosraspeln
und Karamelleis mit Macadamianuss-Krokant

€ 8,-

Passionsfrucht Crème brûlée
mit Himbeermark und Schokoladenpraline

€ 7,50

Limonentarte mit Minzpesto
an marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Champagnereis

€ 8,-

...Zweierlei Ziegenkäse vom Kolvenbacher Hof...

Crème brûlée

Gebackener Ziegenkäse mit frittierter Petersilie
und Preiselbeeren

€ 8,50

