



Speisenkarte

Altes Gasthaus Ruhr

Suppen nach Hausrezept

- Bärlauchsuppe**
mit Rahm | 6,00
- Tasse Zwiebelsuppe**
mit Käse überbacken | 6,00
- Tasse Gulaschsuppe**
pikant | 6,00

Frisch vom Markt

- Tasse Spargelsuppe**
mit Rahm | 6,00
- Frischer deutscher Spargel vom hiesigen Bauern**
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln | 17,90

wahlweise mit:

- luftgetrocknetem Schinken | 4,90
- Schweineschnitzel | 6,90
- 3 Schweinemedallions | 8,90
- 200 g Rumpsteak | 13,90
- Hähnchenbrustfilet | 5,90
- Zanderfilet | 13,90

Dessertempfehlung: Frische Erdbeeren
mit Eiscreme, Sahne und Erdbeersauce | 6,90

Norddeutsche Spezialitäten - Fisch -

- Meeresfrüchtesuppe**
mit Rahm | 6,00
- Bandnudeln mit Garnelen**
in Riesling-Sahne-Sauce | 15,50
- Emders Matjesfilets**
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Dip und Bratkartoffeln | 15,50
- Seelachsfilet** gebraten
auf Beluga-Linsen-Kartoffel-Gemüse | 15,90
- Ganze Scholle „Müllerin Art“**
frisch aus der Pfanne, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat | 22,80
- Ganze Scholle „Finkenwerder Art“**
frisch aus der Pfanne, mit Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 22,80

Nicht Fisch, nicht Fleisch - vegetarisch -

- Tomatensuppe** vegan | 6,00
- Pikante Currysuppe**
mit roten Linsen, Kokos und Ingwer - vegan | 6,00
- Bandnudeln**
mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce - vegan | 9,60
- Gemüseplatte**
mit Käse überbacken, dazu Kroketten | 9,90
- Kräuterbandnudeln**
mit Waldpilzen in Rahm und Parmesan | 8,90

Wiese und Weide

- Hümmlinger Lambraten**
mit Thymianjus, grünen Bohnen und Röstinis | 25,70
- Hirschgulasch**
mit Waldpilzen und Nudeln, dazu ein Saisonsalat | 19,90
- Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes Frites | 15,70
- Pastoren Schnitzel**
mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 16,70
- Schnitzel „Balkan Art“**
mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 16,70
- Schnitzel „Förster Art“**
mit Waldpilzrahmsauce und Bratkartoffeln | 16,70
- Hähnchenschnitzel „Hawaii“**
mit Currysauce und Reis | 10,90
- Hähnchenschnitzel „Prinz Heinrich“**
mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 10,90

Kuhr Haustopf

- Schweinefilets**
auf Bratkartoffeln, mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Saisonsalat | 18,90

Steaks

- Pfeffersteak „Paris“**
Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat | 26,00
- „Farmersteak“**
Argentinisches Rumpsteak mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Röstinis | 26,00
- „Klabautermannsteak“**
Steak vom Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 16,90
- „Torfstecher Steakpfanne“**
Steaks vom Rind, Lamm, Schwein und Geflügel, mit frischen Champignons, jungen grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 27,00
- Zwei hausgemachte Hacksteaks**
mit pikanter Pfeffersauce, Marktgemüse und Pommes Frites | 13,40

Saucen & Extras

- Hollandaise, Pfeffersauce, Rahmsauce, Pilzrahmsauce, Kräuterbutter** | je 2,00
- Extras:**
Marktgemüse, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Nudeln, Reis, Champignons | je 3,00

Menü des Monats

- Rinderkraftbrühe**
mit Spargelstücken | 6,00
- Tafelspitz**
in Meerrettich-Sahne-Sauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln | 24,50
- Panna Cotta** | 5,00
- Menü-Preis 33,00**

Kalte Starter & Kleine Besonderheiten

- Matjesfilets** auf Schwarzbrot | 9,90
- Querbeet**
kleiner bunter Saisonsalat mit Brot | 4,90
- Bunte Blattsalate**
mit Antipasti, gratiniertem Ziegenkäse und Brot | 9,90
- Mediterraner Salat**
mit Oliven, eingelegtem Hirtenkäse, Antipasti und Brot | 9,90
- Fitness-Salat**
knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Crôtons, Sprossen, Kräuter dressing und Brot | 12,90
- Wurstsalat**
mit Zwiebeln, Gurke süß-sauer, Brot | 8,90
- Deftiges Bauernomelett**
mit Bratkartoffeln, Wurst und Schinken gefüllt, dazu Mixed Pickles | 9,90
- Käse- oder Schinkenschnitte** | 6,90
mit Spiegelei | 7,90

Dessert & Kuchen

- Eiscup Dänemark**
Vanille- und Schokoladeneiscreme mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 5,90
- Schwarzwaldbecher**
Vanilleeis, Schokoeis, Kirschwasser, Sahne und Sauerkirschen | 6,40
- Heiße Weckpflaumen mit Zimt**
Vanilleiscreme und Sahne | 5,50
- Rote Grütze** mit Sahne | 5,50
- Joghurtbecher**
Joghurt mit Beerenkompott, Früchten und Erdbeereis | 5,90
- Schlemmerbecher**
Vanille-, Schoko-, Walnusseis, Sahne, Eierlikör und Krokant | 6,40
- Solo Eiskugel**
Vanille, Erdbeer, Mango, Schokolade oder Walnuss | 1,60
- Portion Sahne** | 0,50
- Warmer Apfelstrudel**
mit Vanilleis und Sahne | 4,90
- Apfelkuchen** mit Sahne | 3,90
- Käsekuchen** mit Sahne | 3,90

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer



Getränkekarte

Altes Gasthaus Ruhr

Bier vom Fass

Kuhr's Kellerbier naturtrüb/Köstritzer	0,3 l 3,50
Bitburger Pils	0,2 l 2,40 0,4 l 4,60
Bitburger alkoholfrei	0,2 l 2,40 0,4 l 4,60
Alster	0,2 l 2,40 0,4 l 4,60
Alster alkoholfrei	0,2 l 2,40 0,4 l 4,60

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l 5,00
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 5,00
Landhaus-Brauerei Brochers:	
Braunbier	0,33 l 3,90
Buchweizen	0,33 l 3,90
Beck's/Beck's alkoholfrei	0,33 l 3,10
Malzbier	0,33 l 3,10

Kurze

Amaretto	2 cl 2,70
Asbach Uralt	2 cl 2,70
Bacardi Rum	2 cl 2,20
Baileys	2 cl 2,40
Chivas Regal	2 cl 2,70
Contreau	2 cl 3,00
Der gute Pott Rum	2 cl 2,20
Dimpel	2 cl 2,70
Eierlikör	2 cl 2,20
Emsländer Gin Tonic	2 cl 3,20
Fernet Branca/Menta	2 cl 2,40
Folts Kruiden	2 cl 1,80
Friesengeist	2 cl 2,70
Gammel Dansk	2 cl 2,50
Gin Tonic, Tanqueray	2 cl 4,20
Gin Tonic, Hendricks	2 cl 5,20
Grand Manier	2 cl 3,00
Grappa	2 cl 4,00
Havana	2 cl 2,70
Hennessy	2 cl 4,00
Himbeergeist	2 cl 4,00
Jack Daniel's	2 cl 2,70
Jägermeister	2 cl 2,40
Jim Beam	2 cl 2,70
Jubiläums Aquavit	2 cl 3,20
Kirschwasser	2 cl 3,20
Kruiden hausgemacht	2 cl 1,80
Linie Aquavit	2 cl 3,20
Malteser Aquavit	2 cl 2,70
Mariacron	2 cl 2,70
Mirabelle	2 cl 4,00
Raki oder Ouzo	2 cl 2,40
Ramazotti	2 cl 2,70
Rosche Korn	2 cl 1,80
Rosche Papenburg Gold	2 cl 2,40
Rosche Uralt	2 cl 2,10
Rosche Wacholder	2 cl 1,80
Roter Genever	2 cl 1,70
Sambuca	2 cl 2,50
Stichpimpoli	2 cl 2,20
Tequila	2 cl 2,60
Tullamore Dew	2 cl 2,70
Williams Birne	2 cl 4,00
Wodka	2 cl 2,20

Alkoholfrei

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle, Rhabarberschorle	0,3 l 3,00 0,4 l 4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l 2,50
Emsland Quelle classic	0,25 l 2,60 0,7 l 6,90
Apollinaris Vio still	0,25 l 2,60 0,7 l 6,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale¹⁰, Tonic Water	0,2 l 2,80
Coca-Cola^{1,9}, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l 2,40 0,4 l 4,00

Heiße Tee-Spezialitäten

Kännchen Ostfriesen-Tee auf Stövchen wie Ostfriesen ihn lieben! mit Kluntje und Sahne	5,50
Kännchen Darjeeling Tee jung und blumig	5,50
Kännchen Russischer Tee leicht rauchig	5,50
Papenburger Früchte-Tee einfach lecker	5,50
Kännchen Grüner Tee	5,50
Kännchen Roibusch Tee	5,50
Glas Tee: Schwarzer Tee, Pfefferminze, Hagebutte, Kräuter, Kamille, Roibusch, Darjeeling, Grün	2,40

Kaffee & Co. von AZUL



Kännchen Filterkaffee	4,50
Capuccino, großer Kaffee, heiße Schokolade (+ Sahne 0,50)	3,00
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,30
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter Espresso	3,00
Tässchen Kaffee	2,40
Kaffee Zermatt heißer Kaffee mit Vanilleiscreme und Sahne	3,40
Nordischer Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	4,40
Irish Coffee mit Whisky und Sahne	4,40
Schoko Baileys mit Sahne	4,40

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig

Aperitif

Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Campari Orange	7,50
Sherry Sandemann trocken, medium	0,5 cl 3,00
Martini bianco/rosso	0,5 cl 3,00
Secco	0,1 l 3,50 Flasche 22,00
Secco mit Johannisbeere	0,1 l 3,50
Winzersekt	Flasche 33,00
Sekt „Knallköm“	0,1 l 3,50 Flasche 22,00
Weinschorle	0,2 l 4,00

Weine weiß

Müller-Thurgau lieblich, Rheinhessen	0,2 l 4,90 Fl. 19,00
Kerner Kabinett halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l 5,20 Fl. 18,00
Weißburgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 5,50 Fl. 19,00
Grauer Burgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 5,90 Fl. 20,00
Riesling trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,20 Fl. 25,00
Chardonnay Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,20 Fl. 21,00
Sauvignon Blanc Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,40 Fl. 22,00

Wein rosé

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,2 l 5,20 Fl. 18,00
--	-----------------------------

Weine rot

Dornfelder Rotwein QbA, Rheinhessen, lieblich	0,2 l 4,90 Fl. 19,00
Limason Rouge Languedoc AOP trocken, France	0,2 l 5,40 Fl. 25,00
Purpur Acolon feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,00 Fl. 20,00
Dornfelder trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,20 Fl. 18,00
St. Laurent QbA trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,60 Fl. 19,00
Rotwein Vitello Primitivo trocken, Italien	0,2 l 6,20 Fl. 21,00

Allergiker-Hinweis:

Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Gerne stellen wir Ihnen daher unseren Flyer für Zusatzstoffe und Allergiker zur Verfügung.