



Speisenkarte

Altes Gasthaus Ruhr

Suppen nach Hausrezept

Rinderkraftbrühe
6,50

Tasse Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken | 6,50

Tasse Gulaschsuppe
pikant | 6,50

Wild auf Wild

Wildrahmsuppe
mit Pilzen und Croutons | 6,50

Warmes Entenbrustfilet
in Teriyaki-Sauce auf bunten Blattsalaten,
dazu Brot | 16,90

Geschmorte Entenkeule
mit Majoranjas, Apfel-Rotkohl, Preiselbeerbirne,
Salzkartoffeln | 24,00

**Wildauswahl vom Hirsch, Hasen
und Wildschwein**

mit Wacholderjus, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Kroketten | 28,00

Wildschweinbraten Waldemar
mit Pflaumensauce, grünen Speckbohnen
und Schneekartoffeln | 27,00

Hirschkeulenbraten
mit Waldpilzrahmsauce, Mandel-Rosenkohl
und Röstinis | 27,00

Norddeutsche Spezialitäten - Fisch -

Meeresfrüchtesuppe
mit Rahm | 6,50

Bandnudeln mit Garnelen
in Riesling-Sahne-Sauce | 15,90

Ender Matjesfilets
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Dip
und Bratkartoffeln | 16,20

Seelachsfilet gebraten
auf Beluga-Linsen-Kartoffel-Gemüse | 15,90

Ganze Scholle „Müllerin Art“
frisch aus der Pfanne, mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salat | 25,50

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“
frisch aus der Pfanne, mit Speckwürfeln und
Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 25,50

Nicht Fisch, nicht Fleisch - vegetarisch -

Tomatensuppe vegan | 6,50

Pikante Currysuppe
mit roten Linsen, Kokos und Ingwer - vegan | 6,50

Bandnudeln
mit mediterranem Gemüse
und Tomatensauce - vegan | 9,90

Gemüseplatte
mit Käse überbacken, dazu Kroketten | 9,90

Kräuterbandnudeln
mit Waldpilzen in Rahm und Parmesan | 9,90

Wiese und Weide

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites | 16,90

Pastoren Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 17,70

Schnitzel „Balkan Art“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce
und Pommes Frites | 17,70

Schnitzel „Förster Art“
mit Waldpilzrahmsauce
und Bratkartoffeln | 17,70

Hähnchenschnitzel „Hawaii“
mit Currysauce und Reis | 12,20

Hähnchenschnitzel „Prinz Heinrich“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce
und Pommes Frites | 12,20

Extra Beilagen

Querbeetsalat | 4,90

Pommes Frites | 3,50

Marktgemüse | 3,50

Gebratene Champignons | 3,50

Bratkartoffeln / Salzkartoffeln | 3,50

Kroketten / Röstinis | 3,50

Nudeln / Reis | 3,50

Saucen

**Hollandaise, Pfeffersauce,
Pilzrahmsauce, Kräuterbutter** | je 2,50

Kuhr Haustopf

Schweinefilets

auf Bratkartoffeln, mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Saisonsalat | 19,90

Steaks

Pfeffersteak „Paris“
Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,
Bratkartoffeln und Salat | 28,00

„Farmersteak“
Argentinisches Rumpsteak mit Marktgemüse,
Sauce Hollandaise und Röstinis | 28,00

„Klabautermannsteak“
Steak vom Schweinerücken mit hausgemachter
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 18,90

„Torfstecher Steakpfanne“
Steaks vom Rind, Lamm, Schwein und Geflügel,
mit frischen Champignons, jungen grünen
Speckbohnen und Bratkartoffeln | 29,00

Zwei hausgemachte Hacksteaks
mit pikanter Pfeffersauce, Marktgemüse
und Pommes Frites | 14,50

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Menü des Monats

Kürbissuppe

mit Rahm und Kürbiskernen | 6,50

Rehbraten aus der Keule

Preiselbeerjus, Apfelrotkohl,
Preiselbeerbirne und Röstinis | 27,00

Zweierlei Mousse

mit Beerenkompott | 6,00

Menü-Preis 36,00

Tradition frisch aus dem Topf

Frischer Grünkohl nach Emsländer Art

mit Kohlwurst, Kasseler und Bauchspeck
dazu Salzkartoffeln & Senf | 18,90

Kalte Starter & Kleine Besonderheiten

Matjesfilets auf Schwarzbrot | 11,00

Bunte Blattsalate

mit Antipasti, gratiniertem Ziegenkäse
und Brot | 11,00

Mediterraner Salat

mit Oliven, eingelegtem Hirtenkäse,
Antipasti und Brot | 11,00

Fitness-Salat

knackiger Salat mit gebratenen Hähnchen-
bruststreifen, Kernen, Croutons, Sprossen,
Kräuterdressing und Brot | 13,90

Wurstsalat

mit Zwiebeln, Gurke süß-sauer, Brot | 9,60

Deftiges Bauernomelett

mit Bratkartoffeln, Wurst und Schinken
gefüllt, dazu Mixed Pickles | 10,50

Käse- oder Schinkenschnitte | 7,90
mit Spiegelei | 8,90

Dessert & Kuchen

Eiscup Dänemark

Vanille- und Schokoladeneiscreme mit heißer
Schokoladensauce und Sahne | 6,50

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis, Schokoeis, Kirschwasser,
Sahne und Sauerkirschen | 6,90

Heiße Weckpflaumen mit Zimt

Vanilleiscreme und Sahne | 5,90

Rote Grütze mit Sahne | 5,90

Joghurtbecher

Joghurt mit Beerenkompott,
Früchten und Erdbeereis | 6,50

Schlemmerbecher

Vanille-, Schoko-, Walnusseis, Sahne,
Eierlikör und Krokant | 6,90

Solo Eiskugel

Vanille, Erdbeer, Mango, Schokolade
oder Walnuss | 1,70

Portion Sahne | 0,70

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleis und Sahne | 4,90



Getränkekarte

Altes Gasthaus Ruhr

Bier vom Fass

Kuhr's Kellerbier naturtrüb/Köstritzer	0,3 l	3,80
Bitburger Pils	0,2 l 0,4 l	2,50 5,00
Bitburger alkoholfrei	0,2 l 0,4 l	2,50 5,00
Alster	0,2 l 0,4 l	2,50 5,00
Alster alkoholfrei	0,2 l 0,4 l	2,50 5,00

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,50
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50
Landhaus-Brauerei Borchert:		
Braunbier	0,33 l	4,30
Buchweizen	0,33 l	4,30
Beck's/Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,30
Malzbier	0,33 l	3,30

Kurze

Amaretto	2 cl	2,80
Asbach Uralt	2 cl	2,80
Bacardi Rum	2 cl	2,30
Baileys	2 cl	2,50
Chivas Regal	2 cl	2,80
Contreau	2 cl	3,10
Der gute Pott Rum	2 cl	2,30
Dimpel	2 cl	2,80
Eierlikör	2 cl	2,30
Emsländer Gin Tonic	2 cl	3,30
Fernet Branca/Menta	2 cl	2,50
Folts Kruiden	2 cl	1,90
Friesengeist	2 cl	2,80
Gammel Dansk	2 cl	2,60
Gin Tonic, Tanqueray	2 cl	4,30
Gin Tonic, Hendricks	2 cl	5,30
Grand Manier	2 cl	3,10
Grappa	2 cl	4,50
Havana	2 cl	2,80
Hennessy	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Jack Daniel's	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,50
Jim Beam	2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30
Kirschwasser	2 cl	3,30
Kruiden hausgemacht	2 cl	1,90
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Malteser Aquavit	2 cl	2,80
Mariacron	2 cl	2,80
Mirabelle	2 cl	4,50
Raki oder Ouzo	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,80
Rosche Korn	2 cl	1,90
Rosche Papenburg Gold	2 cl	2,50
Rosche Uralt	2 cl	2,20
Rosche Wacholder	2 cl	1,90
Roter Genever	2 cl	1,80
Sambuca	2 cl	2,60
Stichpimpoli	2 cl	2,30
Tequila	2 cl	2,70
Tullamore Dew	2 cl	2,80
Williams Birne	2 cl	4,50
Wodka	2 cl	2,30

Alkoholfrei

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle, Rhabarberschorle	0,3 l 0,4 l	3,30 4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l	2,80
Emsland Quelle classic	0,25 l 0,7 l	2,60 6,90
Apollinaris Vio still	0,25 l 0,7 l	2,60 6,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale¹⁰, Tonic Water	0,2 l	3,00
Coca-Cola^{1,9}, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l 0,4 l	2,60 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	2,50

Kaffee & Co. von AZUL



Kännchen Filterkaffee	4,50
Capuccino, großer Kaffee, heiße Schokolade (+ Sahne 0,70)	3,30
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	3,20
Tässchen Kaffee	2,50
Kaffee Zermatt heißer Kaffee mit Vanilleiscreme und Sahne	3,50
Nordischer Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	4,60
Irish Coffee mit Whisky und Sahne	4,60
Schoko Baileys mit Sahne	4,60

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 4,00
Martini bianco/rosso	0,5 cl 4,00
Secco	0,1 l 4,00 Flasche 25,00
Secco mit Johannisbeere	0,1 l 4,00
Winzersekt	Flasche 35,00
Weinschorle	0,2 l 4,00

Weine weiß

Müller-Thurgau lieblich, Rheinhessen	0,2 l 5,00 Fl. 23,00
Kerner Kabinett halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l 5,50 Fl. 19,00
Weißburgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,50 Fl. 23,00
Grauer Burgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,90 Fl. 22,00
Riesling trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,00 Fl. 21,00
Chardonnay Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,90 Fl. 22,00
Sauvignon Blanc Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,90 Fl. 22,00

Wein rosé

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,2 l 6,00 Fl. 21,00
--	-----------------------------

Weine rot

Dornfelder Rotwein QbA, Rheinhessen, lieblich	0,2 l 5,70 Fl. 20,00
Purpur Acolon feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,90 Fl. 22,00
Dornfelder trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,90 Fl. 21,00
St. Laurent QbA trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,40 Fl. 22,00
Rotwein Vitello Primitivo trocken, Italien	0,2 l 7,00 Fl. 24,00
Vinhas de Pegoes Barricas Novas Reserva 2019 trocken, Portugal	0,2 l 6,90 Fl. 23,00
Palisse Bordeaux trocken, France	0,2 l 7,00 Fl. 23,00

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.