



Auswahlkarte

Vorspeisenteller Bootshaus Ruhreck

Süppchen vom Kürbis, Bruschetta, zwei Riesengarnelen 12,90

Gemischter Salat 4,90

Bruschetta

vier gebratenen Baguettescheiben mit mediterranem Ragout 6,90

Tomatensüppchen - mit Fetawürfeln und Pestosahne 5,90

Süppchen vom Hokkaido Kürbis, Steirisches Kernöl, Kürbiskerne 6,90

Riesengarnelen

ohne Schale, in Kräuterbutter gebraten, Salatdeko 13,90

* * *

Spaghetti Rucola (vegetarisch)

mit gebratenen Kirschtomaten, feiner Knoblauchnote, Parmesan 15,90

wahlweise mit Garnelen 20,90

Putenleber Baden Baden

mit Kirsch-Pfefferragout, dazu hausgemachte Spätzle und Salat 16,90

Hirtentraum: Feta in Knuspermantel, Blattspinat, pikante Soße, Baguette 16,90

Cordon bleu von der zarten Hähnchen

mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Krokette, Salat, Preiselbeeren 19,90

Salat zum Sattwerden

mit Ei, Schinken und Käsestreifen, Bratkartoffeln, buntem Salat, Hausdressing 16,90

Als Dicke Berta: zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen 20,90

Zarte Scheiben vom Lüneburger Deichlamm-Filet

mit Speck-Böhnchen und Krokette 23,90

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

aus frisch gebratenem Kalbsrückenfilet, dazu hausgemachte Spätzle und Salat 22,90

Wiener Kalbsschnitzel

mit Pommes frites und Salat 23,90

Argentinisches Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Salat 24,90

Hohenloher Schweinefilet Schwäbisch

mit Champignonrahm-Sauce, Krokette, Salat 22,90

Herbstsalat mit gebratene Hohenloher Schweinefiletstreifen

und Zwiebeln, Champignons auf buntem Salat, Baguette 19,90

Hirschedelgulasch

mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Birne 22,90

Gnocchi mit Kürbisragout (vegetarisch)

mit Parmesan und Rucola, feine Mandelnote 18,90

wahlweise dazu ein fangfrisches Lachsfilet 28,90



AusmRuhrpott – wie bei Muttern

Gullasch wie nache Schicht

Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, Salzkartoffeln, ne Schüssel Salat 16,90

Kommste inne Stadt, wat macht dich da satt

Unsere XXL Currywurst mit die Pommes und Röstzwiebeln, mit Schranke 11,90

Wenn ´s de mal mehr willst

hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln für die Sauce 18,90

Zechenteller

hausgemachter Spießbraten mit Röstzwiebeln gefüllt,
unser Krautsalat und Röstkartoffeln 16,90

Schichtmeister

zarte Sauerbratenscheiben mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 17,90

Butter bei di Fisch - herbstlich

Fangfrisches Rotbarschfilet paniert, mit Salzkartoffeln und
Pommery Senf Soße, dazu ne Schüssel Salat 17,90

Ausm Henkelmann

Grünkohl mit Kasslerstückchen durcheinander, dazu Mettwurst und Senf 14,90

Schicht im Schacht (zu guter Letzt)

Schnitzel (vom Hohenloher Edelschwein) mit gebratenen Champignons, Rahmsoße, Fritten, ne Schüssel
Salat 16,90

* * *

Cappuccino-Parfait

mit Schoko- und Eierlikördeko 8,90

Schwarzwaldbecher

mit Schoko- und Vanilleeis, dazu beschwipste Kirschen, Sahne 8,90

Hausgemachter Apfel-Strudel

mit warmer Vanillesoße 7,90

Palatschinke „Bootshaus Ruhreck“

Vanilleeiskugel im Pfannkuchenmantel, Eierlikör und Schokoladensauce 7,90

Häppken zum Schluß: Espresso, Vanilleeis, Likörchen 5,50

Kinders - komm mich bei

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, Pommes rot/weiß 11,90

Putennuggets mit Pommes frites rot/weiß 10,90

Kumpelteller – ich ess Mama und Papa was weg 0,00

**Hausgemachter Kuchen und frische Waffeln
für den Nachmittag oder als Dessert**

**Fangfrische Nordseemuschneln
Rheinische / Französische / Italienische Art**