

# Speisekarte

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Pasta in „Max &amp; Moritz Sauce“</b>	<b>7,50 €</b>
Tomatenrahmsauce mit Zucchini und Paprika	
<b>Felsberger Bratwurst</b> mit Steakhouse Pommes	<b>7,50 €</b>
<b>Felsberger Bratwurst</b> mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse Pommes	<b>8,50 €</b>
<b>Pommes rot/weiß</b>	<b>4,00 €</b>

## Vorspeisen

<b>Soljanka</b> Gemüsesuppe mit Fleisch-/Wursteinlage	<b>4,50 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> nach Art des Hauses	<b>4,50 €</b>
<b>Variierende Tagessuppe</b> ( <i>nur nach Saison, also nicht immer ...</i> )	<b>4,50 €</b>

## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>5,50 €</b>
Salatvariationen mit Himbeer-Schmand-Dressing	
<b>Großer Salatteller</b> mit Putenbruststreifen und Brot	<b>12,90 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> mit Garnelenspieß Knobi/Kräuter und Brot	<b>14,90 €</b>
<b>Großer Wildkräutersalat</b>	<b>13,50 €</b>
mit gratiniertem Ziegenkäse und Brot	
<b>Garnelenspieß</b> mit frischem Brot	<b>10,90 €</b>

## **Fleischgerichte**

<b>Felsberger Bratwurst</b> mit Steakhouse Pommes	<b>7,50 €</b>
<b>Felsberger Bratwurst</b> mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse Pommes	<b>8,50 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit selbstgemachter Preiselbeermarmelade, Steakhouse Pommes und Salate der Saison	<b>15,50 €</b>
<b>„Jägerschnitzel“</b> <i>mit frischen Champignons, Steakhouse Fries und Salate der Saison</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Hessisches Schmandschnitzel</b> mit deftigem Kräuterschmand überzogen dazu Kartoffelplätzchen und Salate der Saison	<b>16,90 €</b>
<b>Kleines Rumpsteak vom Angus Rind (180g)</b> mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salate der Saison	<b>22,90 €</b>
<b>Rumpsteak vom Angus Rind (250g)</b> mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Steakhouse Pommes und Salate der Saison	<b>28,90 €</b>
<b>Felsberger Leberkäse</b> mit Spiegelei, Zwiebeln, deftigen Bratkartoffeln und Salate der Saison	<b>16,50 €</b>
<b>Ofen- oder Bratkartoffel</b> statt Steakhouse Pommes/Rösti	<b>2,00 €</b>

## Fischgerichte

<b>ganze Forelle von Rameil's Fischzucht in Fritzlar</b>	<b>22,90 €</b>
auf Lauch gedünstet mit Weißwein-Meerrettich-Dillsauce und Ofenkartoffel ( <i>braucht ein bisschen Zeit ...</i> )	
<b>Zanderfilet gebraten</b>	<b>17,90 €</b>
mit Babyspinat, Wildreis und hausgemachter Remouladensauce	
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b>	<b>17,90 €</b>
Schollendoppelfilet ohne Haut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salate der Saison	
<b>Scholle „Büsum“</b>	<b>18,90 €</b>
Schollendoppelfilet ohne Haut mit frischen Nordseekrabben dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salate der Saison	
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> in Sahnesauce	<b>12,50 €</b>

## Vegetarische Gerichte

<b>Sellerie und Kohlrabi Schnitzel</b>	<b>15,90 €</b>
klassisch paniert und ausgebraten, dazu Ratatouille mit Schmand abgezogen und mit Kartoffelstampf serviert	
<b>Rote Linsen püriert mit gerösteten Mandeln</b>	<b>17,90 €</b>
mit einer Tomaten-Paprika-Melange und Reis, <i>auf Wunsch auch pikant mit scharfen Peperoni und Schmand!</i> ( <i>braucht ein bisschen Zeit ...</i> )	
<b>Champignonpfanne</b>	<b>12,90 €</b>
mit Drillingen oder Brot	
<b>Käsespätzle</b>	<b>12,90 €</b>
mit Vorarlberger Bergkäse und Röstzwiebeln	
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Bacon oder Lachs	<b>10,90 €</b>

## **Nordhessische Spezialitäten**

***verfügbar je nach Saison***

<b>Grüne Soße nach Ruthen-Art</b>	<b>12,90 €</b>
Kräuter der Saison, serviert mit Bratkartoffeln	
<b>Portion Ahle Wurst (150 g)</b>	<b>17,90 €</b>
der erste nordhessische „Klassiker“ aus der Region, serviert mit Brot und sauren Gurken und Eingelegtem ( <i>je nach Saison</i> )	
<b>Weckewerk oder Rübenwerk</b>	<b>17,90 €</b>
der zweite nordhessische „Klassiker“ aus der Region, serviert mit Pellkartoffeln und sauren Gurken ( <i>braucht ein bisschen Zeit</i> )	
<b>Nordhessisches Bauernfrühstück</b>	<b>17,90 €</b>
Bratkartoffeln mit Rührei und allerlei Reichhaltigem dazu, aus der Pfanne	

## **Kalte Karte**

<b>Portion Ahle Wurst</b>	<b>17,90 €</b>
der erste nordhessische „Klassiker“ aus der Region, serviert mit Graubrot und sauren Gurken und Eingelegtem ( <i>je nach Saison</i> )	
<b>Wurstche-Platte</b>	<b>14,90 €</b>
verschiedene Wurst- und Fleischsorten mit Brot, mit Beilagen garniert	
<b>Käseplatte mit Rohkost</b>	<b>15,90 €</b>
verschiedene Käsesorten mit Brot, dazu Rohkosthäppchen je nach Saison	
<b>Kräuterquark mit Brot</b>	<b>10,90 €</b>
<i>nicht kalt, aber schnell (--- wenn die Küche es zulässt):</i>	
<b>Strammer Max</b>	<b>10,90 €</b>
Spiegelei mit Speck, serviert auf Graubrot mit Garnitur	

## Dessert

<b>Apfelkompott</b> hausgemacht	<b>4,50 €</b>
<b>2 Kugeln Eis</b> aus Griesel's Milchhof	<b>4,50 €</b>
<b>Früchtequark</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Stück hausgemachter Kuchen</b> variierend nach Saison	<b>4,50 €</b>

## Das Ruthen Frühstückbuffet am Sonntag

**Auswahl frischen Brotes und Brötchen • Nutella, Honig und hausgemachte Marmeladen • Lachs • Wurst und Käseplatte • Eiervariationen, Bacon und Frühstückswürstchen • Kaffee satt • Auswahl an Säften • Müsli und Obst  
Quark und Joghurt**

**Sonntags ab 9:30 Uhr • mit Anmeldung • 16,90 €**