

„Wir sind wieder hier  
in unserem Revier  
waren nie wirklich weg  
hielten uns nur unverhofft versteckt...

Nun atmen wir tief ein  
und dann sind wir uns sicher  
wieder zu Hause zu sein...!“

- nach Marius Müller-Westernhagen -

Nach einem Jahr  
voller Emotionen, Planen und mühevoller Arbeit  
dürfen wir Sie nun herzlich  
mit bekannten Gesichtern,  
einem nachhaltigen Hotel- und Restaurantkonzept,  
modernem Outfit und  
vitaler Frische  
in unserem neuen „alten“ Revier  
begrüßen.

Unser Konzept  
*Ruheland- Ahrtal- Eifelhöhe*  
soll ein Zeichen setzen und unseren Gästen  
seit dem 15. Juli 2022  
Raum geben  
zum Wohlfühlen, Genießen, Entdecken und Erleben.

Schön,  
dass wir Sie wieder begrüßen dürfen!  
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Ihre Familie Andreas Carnott  
sowie Ihr gesamtes Ru(he)land-Team

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag - Donnerstag: ab 16:00 Uhr  
Freitag bis Sonntag: ab 12:00 Uhr

## Vorspeisen

### Rulands Fischvariation

Spinatsalat in Sesamdressing | Frühlings- und Makirolle

Wakame | Scampi | Gebratene Lachsforelle

klein € 16,- groß € 19,-

### Gänseleber Variation

Terrine Gänseleber Mousse | Delice Gänseleber

Süßweingelee | Apfel-Kürbis-Chutney € 16,50

dazu:

2017 Muskateller Bernhard Huber,

Malterdingen, Baden 0,1l € 5,-

...aus dem Weinberg...

6 gratinierte Weinbergschnecken im STAUB Töpfchen

Rulands Schneckensoße | Butter | Weißbrot € 9,50

## Suppen

### Ahrtaler Fischsuppe

Röstweißbrot | Rouille | Muscheln € 9,50

Klare Schalottensuppe | Eifeler Ziegenkäse-Croutôn

...in der „kleinen“ Suppentasse serviert... € 6,50

Tafelspitzbrühe | Gemüsejulienne

...in der „kleinen“ Suppentasse serviert... € 6,-

## Zwischengang

Gebackenes Kalbsbries  
Mandelschaum | Pinienkerne | Quittenragout € 16,-

## Hauptgerichte

Rumpsteak vom Black Angus  
Kräuterbutter | Crèmechampignons | Pommes frites  
Blattsalate im Walnussdressing € 33,-

Hirschkalb aus der Kaltenborner Jagd  
Medaillons aus dem Rücken  
Champignons | Preiselbeerjus | Wirsing | Bratkartoffeln € 34,-

Milchkalbsleber „Berliner Art“  
Kartoffelpüree | Apfelscheibchen | Zwiebeln € 31,-

Rheinischer Sauerbraten vom Hirschkalb  
Karamellierter Apfelrotkohl | Knödel mit Semmelbrösel € 29,-

Schweinekotelette „double“ von der Regionalmarke Eifel  
Steinpilzsoße | Blattspinat | Pinienkerne  
Rosmarinbrätlinge  
für 1 Person: € 30,- für 2 Personen: € 59,-  
...wir tranchieren am Tisch für Sie...

Bunter Herbstsalat im Walnussdressing  
Kirschtomaten | Pinienkerne | Radieschen mit:  
- gebratenen Scampi € 21,-  
- mit Rumpsteak € 23,-

## Unser vegetarisches Hauptgericht:



Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Pinienkernfüllung  
Parmesan-Trüffelschaum | Süßkartoffel | Steckrüben € 21,-

## Aus Fluss und Meer

Emicé von Edelfischen  
Rotbarschfilet | Lachsforellenfilet | Scampi  
Krustentiersoße | Herbstgemüse | Bandnudeln € 29,-

Forelle (400g) | „Müllerin“ oder „Blau“  
zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln  
Blattsalate im Walnussdressing € 23,50  
...gerne filetieren wir am Tisch für Sie...

## Desserts

Schoko 2.0  
Schokoladeneis | Panna Cotta von der weißen Schokolade  
Amarettini | Vollmilchschokoladenmousse  
Vanille-Eierlikör-Soße € 13,50

Nougat Creme Brûlée  
Kalamansisorbet | marinierte Waldbeeren € 9,-

Unser „Weinlese“ Menü  
für 2 Personen:

Aus der Staubterrine serviert:  
Tafelspitzbrühe | Gemüsejulienne

\* \* \*

Schweinekotelette „double“ von der Regionalmarke Eifel  
Steinpilzsoße | Blattspinat | Pinienkerne  
Rosmarinbrätlinge

...wir tranchieren am Tisch für Sie...

\* \* \*

Sorbet

\* \* \*

Inkl. 1 Flasche Wein:

2018 „Oberbergener Baßgeige“  
Chardonnay  
QbA, trocken  
Weingut Franz Keller, Baden



€ 98,- für 2 Personen



### Fr. 18.11.2022 – Herbstsause

nach Ihrer Anreise sehen wir uns zum

- Herzlich Willkommen beim Aperitif am Lagerfeuer
- Abendessen: „Ahrtaler Winzerbüffet“



### Sa. 19.11.2022 – Herbstsause

- der Morgen startet mit dem reichhaltigen Frühstückbüffet,
- geführte Wanderung durch die Ahrtaler Weinberge

#### Abendveranstaltung *Apero*:

- ab 17.00 Uhr (bei gutem Wetter „außen“ am Lagerfeuer) mit Sekt und Riesling Kabinett der beiden Weingüter...

#### Erster Gang:

Wein und Sekt von der „Open Bar“ mit Flying Büffet und Schinken – unsere neue Berkel schneidet auf

#### Zweiter-, Dritter-, Viertergang:

- am Tisch serviert von je 2 Weinen der beiden Weingüter begleitet
- Dessert+Käse:
- vom Büffet serviert mit „offenen Weinen“ der beiden Weingüter, die Winzer sind zu Gast mit offenem Ohr für Weinliebhaberei



### So. 20.11.2022 – Herbstfrühstück

- Reichhaltiges Frühstücksbüffet
- ein herzliches auf Wiedersehen zu Ihrer Abreise



ST. ANTONY



Die Veranstaltung am Samstagabend wird begleitet von den beiden VDP Weingütern St. Antony aus Nierstein, Rheinhessen und Meyer-Näkel aus Dernaal, Ahrtal. Musikbegleitung von „TWO US“

herzlich willkommen beim Team Ruland

#### Preise

- 2 Nächte im Brunnenhaus pro Person € 249,-
- 2 Nächte im Stammhaus/Gästehaus pro Person € 199,-
- Abendveranstaltung 19.11. ab 17 Uhr pro Person € 94,-

Andreas Gnauff

# Köstritzer

KELLERBIER

(Alkoholgehalt 5,4 % vol) 0,3l € 3,10

„Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, naturbelassen und unfiltriert“ – das Köstritzer Kellerbier, bernsteinfarben mit natürlicher Trübung, entfaltet seinen vielschichtigen, süßlich-malzigen und zartbitteren Geschmack.