

HERZLICH WILLKOMMEN



Schön, dass Du da bist.

Im Ruthis sollen von Glutenunverträglichkeit Betroffene sorgenfrei essen können.

Bitte verzichtet darauf, mitgebrachte Speisen auszupacken.

Für die Kinder haben wir immer etwas zu knabbern da...

Soweit Du von Allergien betroffen bist, kannst Du uns gerne ansprechen.

Gerne geben wir weitere Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Die Öffnungszeiten (und die Speisekarte) können sich kurzfristig ändern, z.B. bei geschlossenen Gesellschaften oder durch Personalengpässe.

Wenn Ihr sichergehen wollt, ruft uns bitte kurz vor Eurem Besuch an.

Insbesondere für sonntags und die Abende bitten wir um Reservierung.

Sonn- und Feiertag 10:00 - 17:30 Uhr

10:00 - 14:00 Uhr Brunchbuffet

12:00 - 16:00 Uhr Sonn-/Feiertagskarte (warme Küche)

10:00 - 17:30 Uhr Waffeln, Kuchen

Montag, Dienstag 12:00 - 17:30 Uhr

12:00 - 14:30 Uhr Mittagkarte (warme Küche)

12:00 - 17:30 Uhr Waffeln, Kuchen

Mittwoch geschlossen

Donnerstag, Freitag 12:00 - ca. 21:00 Uhr

12:00 - 14:30 Uhr Mittagkarte (warme Küche)

12:00 - 17:30 Uhr Waffeln, Kuchen

17:30 - 20:30 Uhr Abendkarte (warme Küche)

Samstag geschlossen

MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS



MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/ FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

SPEISEN

Ofenkartoffel	8,60 €
mit kleinem Beilagensalat und Kräuter Dip ^{f)}	
mit Kikok-Hähnchen	+4,50 €
mit Bio-Feta	+5,00 €
mit Bio-Räucherlachs	+5,50 €

Quiche ^{f)n)}	8,30 €
mit kleinem Beilagensalat	
Sorten der Tages	

Mediterrane Gemüsepfanne	7,40 €
mit Drillingen und Kräuter Dip ^{f)}	
mit Halloumi ^{f)}	+5,00 €

EINTÖPFE/CURRYS

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry 	7,90 €
mit Kikok-Hähnchen	+4,50 €
mit Halloumi ^{f)}	+5,00 €

FETA PFANNE

Gegrillter Bio-Feta in der Pfanne	
auf Tomaten mit Rucola, Parmesan	
und Brot ^{f)}	11,50 €
mit Drillingen	+2,90 €
mit hausgemachten Spätzle ⁿ⁾	+3,80 €
mit Kikok-Hähnchen	+4,50 €
mit Zucchini Spaghetti	+3,80 €

VEGAN IN DER PFANNE

Zucchini Spaghetti mit Tomate, Grillgemüse und Rucola	10,80 €
--	---------

WOCHENGERICHT

Aktuelle wechselnde
Wochengerichte
findet Ihr an der Tafel

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei **Zusatzstoffe:** ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



BURGER

Selbstgebackene Burgerbuns, selbstgemachte leckere Saucen, frischer Salat und ein selbstgemachter vegetarischer oder 100% Beef Patty.

Ruthis Crispy Chicken ^{f)j)g)} 14,80 €

Burgerbun, Majo, Salat, Möhren-Krautsalat mit Sahne, selbstgemachte Crispy Chicken (vom Kikok-Hähnchen), Cocktailsauce

Burger Klassik ^{f)j)g)} 11,50 €

Burgerbun mit Patty, Majo, Tomatensauce, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke und karamellisierten roten Zwiebeln

Burger BBQ ^{f)j)g)} 11,90 €

Burgerbun mit Patty, Majo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Gurkenrelish und karamellisierten roten Zwiebeln

Burger „Italian Style“ ^{f)j)g)} 12,50 €

Burgerbun mit Patty, Pesto-Majo, Balsamico-Tomatensauce, Rucola, getr. Tomate, Mozzarella und roten Zwiebeln

Spiegelei-Burger ^{f)j)g)} 12,50 €

Burgerbun mit Patty, Majo, Salat, Tomate, Gurke,

Spiegelei, Putenbacon, karamellisierten roten Zwiebeln, Cocktailsauce

Alle Burger auch

mit vegetarischem Patty ^{e)j)} +1,10 €

mit Cheddar Käse ¹⁾ +3,20 €

mit Putenbacon +1,60 €

mit Chili Cheese, Jalapeños und Chili-Majo +2,20 €

Dazu:

Ofenfrische Kartoffelecken 3,90 €

Selbstgemachte Saucen je 1,80 €

Majo ^{f)j)} (ohne Ei, laktosefrei),

Aioli ^{f)j)}.

Tomatensauce, BBQ

SCHNITZEL

Paniertes Putenschnitzel ⁿ⁾

mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat

Klassik 17,40 €

Champignon-Rahm 19,10 €

SALATE

Frischer gemischter Salat der Saison mit Kernen und Dattel Balsamico Dressing

Ruthis großer Salat 11,40 €

Ruthis kleiner Salat 5,90 €

Toppings

mit Kikok-Hähnchen +4,50 €

mit Bio-Feta +5,00 €

mit Halloumi ^{f)} +5,00 €

Crispy Chicken ⁿ⁾ +5,60 €

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei **Zusatzstoffe:** ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



WAFFELN

Frische Waffeln, die gibt es immer...

Waffel ^{f) n)}	5,00 €
mit Puderzucker	+0,00 €
mit Bio-Sahne ^{f)}	+1,90 €
mit heißen Kirschen	+2,20 €
mit heißen Kirschen & Bio-Sahne ^{f)}	+4,10 €
mit Vanilleeis ^{f)} (2 Kugeln)	+3,80 €

Gerne servieren wir die Waffel auch mit Zutaten nach Wahl von der Eiskarte

KUCHEN & TORTEN

Saisonal wechselnd bieten wir hausgebackene **Kuchen und Torten** an.

Alle Kuchen werden bei uns auf Grundlage der Rezepte von Mama Ruth mit natürlichen Zutaten, unraffiniertem Zucker und guten Produkten gebacken und serviert.

Was es genau gibt, guckt Ihr euch am besten in der Theke oder auf der Tafel an.

Apfelcrumble	4,20 €
warmer Apfelcrumble	

EIS

Speiseeis herstellen wie es früher einmal war. Ohne künstliche Zusätze, wie Stabilisatoren, Aromen und Konservierungsstoffe. Doch damit ist nicht genug.

Bei uns kommen nur hochwertige Zutaten zum Einsatz.

EISZEIT

Gemischter Eisbecher

1 Kugel Eis	1,90 €
(Aktuelle Sorten im Aushang)	
Bio-Sahne ^{f)}	1,90 €
Frische Waffel zum Eis	5,00 €

MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN- / FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei **Zusatzstoffe:** ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/ FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

VORSPEISE

- Kleiner gemischter Wildkräuter Salat**
mit Früchten und Kernen 5,90 €
- Roastbeef** kalt aufgeschnitten 14,90 €
mit Risoleekartoffeln, hausgemachter
Remoulade ^{f)} und Salatbouquet
- Ziegenkäse** ³⁾⁴⁾⁹⁾ 8,90 €
karamellisiert neben Belugalinsen-Salat
- Feta Päckchen** 9,10 €
gebackener Feta ^{f)}, mediterran gewürzt,
mit Brot
- Rote Beete-Hummus**, 8,70 €
Rucola, Limetten Joghurt mit Brot

VEGETARISCH UND VEGAN

- Pilz-Risotto** 13,50 €
Cremiges Risotto mit Parmigiano Reggiano,
Weißwein und gemischten Pilzen
- Thai Curry mit Gemüse auf Reis** 14,90 €
mit Hähnchenfilet +8,50 €
mit Lachsfilet +11,60 €
mit Halloumi +5,90 €
- Wildkräutersalat** 8,50 €
mit Früchten und Kernen
als Topping
- Zanderfilet** +8,50 €
Hähnchenfilet +8,50 €
Ziegenkäse +5,50 €
Bio-Feta +5,50 €
Halloumi +5,90 €

FISCH

- Hamburger Pannfisch** à la "Sascha" 19,50 €
mit Zander, Risoleekartoffeln
in Dijon-Senf-Sauce ^{f)}
- Zander** 24,50 €
auf Pilz-Risotto mit Basilikum-Schaum
- Lachsfilet** 26,50 €
auf der Haut gebraten,
mit Pastinaken Püree, Blattspinat mit Feta ^{f)},
Frankfurter Sauce
- Kleiner gemischter Beilagen Salat** +4,50 €

FLEISCH

- Kalbstafiletspitz** 28,70 €
mit Lila Gratin, Möhre und Blumenkohl
und Meerrettich-Sauce
- Hähnchen Medallions** 19,90 €
vom Kikok Hähnchen
mit Gnocchi in einer Dijon-Senf-Sauce
und Ofengemüse

SCHNITZEL

- Putenschnitzel** ⁿ⁾
paniert und im Ofen zubereitet mit
hausgemachten Spätzle
oder Gnocchi
oder Resoleekartoffeln
und kleinem Beilagensalat
- Klassik 17,40 €
Champignon-Rahm 19,10 €
Dijon-Senf-Sauce 18,10 €

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei

Zusatzstoffe: ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ³⁾ Zitronensäure, ⁴⁾ Essigsäure, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



BURGER

Selbstgebackene Burgerbuns,
selbstgemachte leckere Saucen,
frischer Salat

Roastbeef ^{f)n))g)} 15,80 €

Burgerbun, Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit
Rote Beete-Hummus, Rucola, Limetten-Joghurt

Ruthis Crispy Chicken ^{f)n))g)} 14,80 €

Burgerbun, Majo, Salat,
Möhren-Krautsalat mit Sahne,
selbstgemachte Crispy Chicken
(vom Kikok-Hähnchen),
Cocktailsauce

Burger auch
mit vegetarischem Patty ^{e))} +1,10 €

Dazu:
Ofenfrische Kartoffelecken 3,90 €

Selbstgemachte Saucen je 1,80 €
Majo ^{f))} (ohne Ei, laktosefrei),
Aioli ^{f))},
Tomatensauce,
BBQ

NACHTISCH

Im Glas 7,50 €
No-bake Cheesecake mit Mangospiegel

Warme Schokotarte 6,90 €
mit Früchten und Vanille Eis

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN- / FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei **Zusatzstoffe:** ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



BRUNCHBUFFET

Sonn- und Feiertags von 10:00 bis 14:00 Uhr
bieten wir euch im Ruthis ein großes Brunchbuffet
für ein gemütliches, ausgedehntes Brunchen und Schlemmen:

Glutenfreies, frisches Brot, schmackhafte Aufstriche,
Käsespezialitäten, Eierspeisen,
leckere Antipasti, Salate, süße Aufstriche, z.T. selbstgemachte „Marmeladen“
und duftende Waffeln

sowie ein warmes Gericht z.B. eine Quiche, eine Suppe oder ein Curry.

Frische Zutaten und beste Qualität stehen im Ruthis an erster Stelle.

Das große Buffet kostet 25,90 € inkl. eines Willkommens-Prosecco.
Kinder zahlen entsprechend ihrem Alter weniger.

Neben verschiedenen Kaffeesorten bieten wir euch auf unserer Karte auch
leckere Teesorten sowie Kakao und Heiße Schokolade.

Die kulinarische Kombination aus glutenfreien und saisonalen Speisen aus
guten natürlichen Produkten charakterisiert das Ruthis.

Kommt vorbei und lasst es euch gut geh'n!

MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/ FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS



MITTAG

WAFFELN KUCHEN
EIS

ABEND

SONN-/ FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

VORSPEISE

- Kleiner gemischter Wildkräuter Salat**
mit Früchten und Kernen 5,90 €
- Roastbeef** kalt aufgeschnitten 14,90 €
mit Risoleekartoffeln, hausgemachter
Remoulade ^{f)} und Salatbouquet
- Ziegenkäse** ³⁾⁴⁾⁹⁾ 8,90 €
karamellisiert neben Belugalinsen-Salat
- Feta Päckchen** 9,10 €
gebackener Feta ^{f)}, mediterran gewürzt,
mit Brot
- Rote Beete-Hummus**, 8,70 €
Rucola, Limetten Joghurt mit Brot

VEGETARISCH UND VEGAN

- Pilz-Risotto** 13,50 €
Cremiges Risotto mit Parmigiano Reggiano,
Weißwein und gemischten Pilzen
- Thai Curry mit Gemüse auf Reis** 14,90 €
mit Hähnchenfilet +8,50 €
mit Lachsfilet +11,60 €
mit Halloumi +5,90 €

SPEISEN

- Ofenkartoffel** 8,60 €
mit kleinem Beilagensalat und Kräuter Dip ^{f)}
mit Kikok-Hähnchen +6,50 €
mit Bio-Feta +5,50 €
mit Bio-Räucherlachs +6,50 €
- Quiche** ^{f)h)} 8,30 €
mit kleinem Beilagensalat
Sorten der Tages

SALATE

- Frischer gemischter Salat der Saison mit Kernen und
Dattel Balsamico Dressing
- Wildkräutersalat** 8,50 €
mit Früchten und Kernen
- Ruthis großer Salat** 11,40 €
- Ruthis kleiner Salat** 5,90 €
als Topping
- Zanderfilet** (zu Wildkräutersalat) +8,50 €
- Hähnchenfilet** +8,50 €
- Ziegenkäse** +5,50 €
- Bio-Feta** +5,50 €
- Halloumi** +5,90 €

FISCH

- Hamburger Pannfisch** à la "Sascha" 19,50 €
mit Zander, Risoleekartoffeln
in Dijon-Senf-Sauce ^{f)}
- Zander** 24,50 €
auf Pilz-Risotto mit Basilikum-Schaum
- Lachsfilet** 26,50 €
auf der Haut gebraten,
mit Pastinaken Püree, Blattspinat mit Feta ^{f)},
Frankfurter Sauce
- Kleiner gemischter Beilagensalat** +4,50 €

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei

Zusatzstoffe: ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ³⁾ Zitronensäure, ⁴⁾ Essigsäure, ⁹⁾ Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft
(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



BURGER

Selbstgebackene Burgerbuns, selbstgemachte leckere Saucen, frischer Salat

Roastbeef ^{f)n)j)g)} 15,80 €

Burgerbun, Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Rote Beete-Hummus, Rucola, Limetten-Joghurt

Ruthis Crispy Chicken ^{f)n)j)g)} 14,80 €

Burgerbun, Majo, Salat, Möhren-Krautsalat mit Sahne, selbstgemachte Crispy Chicken (vom Kikok-Hähnchen), Cocktailsauce

Burger Klassik ^{f)n)j)g)} 11,50 €

Burgerbun mit Patty, Majo, Tomatensauce, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke und karamellisierten roten Zwiebeln

Burger BBQ ^{f)n)j)g)} 11,90 €

Burgerbun mit Patty, Majo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Gurkenrelish und karamellisierten roten Zwiebeln

Burger „Italian Style“ ^{f)n)j)g)} 12,50 €

Burgerbun mit Patty, Pesto-Majo, Balsamico-Tomatensauce, Rucola, getr. Tomate, Mozzarella und roten Zwiebeln

Spiegelei-Burger ^{f)n)j)g)} 12,50 €

Burgerbun mit Patty, Majo, Salat, Tomate, Gurke, **Spiegelei**, **Putenbacon**, karam. roten Zwiebeln, Cocktailsauce

Burger auch

mit vegetarischem Patty ^{e)j)} +1,10 €

Dazu:

Ofenfrische Kartoffelecken 3,90 €

Selbstgemachte Saucen je 1,80 €

Majo ^{f)j)} (ohne Ei, laktosefrei),

Aioli ^{f)j)},

Tomatensauce,

BBQ

FLEISCH

Kalbstafelspitz 28,70 €

mit Lila Gratin, Möhre und Blumenkohl und Meerrettich-Sauce

Hähnchen Medaillons 19,90 €

vom Kikok Hähnchen mit Gnocchi in einer Dijon-Senf-Sauce und Ofengemüse

SCHNITZEL

Putenschnitzel ⁿ⁾ paniert und im Ofen zubereitet mit hausgemachten Spätzle **oder** Gnocchi **oder** Resoleekartoffeln und kleinem Beilagensalat

Klassik 17,40 €

Champignon-Rahm 19,10 €

Dijon-Senf-Sauce 18,10 €

NACHTISCH

Im Glas 7,50 €

No-bake Cheesecake mit Mangospiegel

Warme Schokotarte 6,90 €

mit Früchten und Vanille Eis

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

SONN- / FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS

glutenfrei vegan vegetarisch Geflügel Fisch Rind

Allergene: ^{d)} Erdnüsse, ^{e)} Soja, ^{f)} Milch, ^{h)} Sellerie, ⁱ⁾ Senf, ^{j)} Sesam, ⁿ⁾ Ei **Zusatzstoffe:** ¹⁾ Beta Carotin, ²⁾ Natriumnitrit, ^{g)} Xanthan

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

(eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

- Irrtümer vorbehalten -



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema	3,10 €
Pott Kaffee Crema	5,50 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Cappuccino groß	6,80 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
Koffeinfreier Kaffee	3,10 €
Kakao	3,80 €
Kakao mit Sahne	4,90 €

Wir verwenden Biosahne **ohne** Carrageen. (E 407)

Für Mandelmilch berechnen wir einen Aufschlag von 0,60 € pro Getränk.

TEE

Frischer Tee	0,2 l	4,30 €
Mit frischem Pfefferminz		
Mit frischem Ingwer und Zitrone		
Mit frischem Ingwer, Orange & Zimt		
Tee im Sieb	0,2 l	3,80 €
Namring Darjeeling GFOP I		
Silva Kandy Ceylon FOP		
Grüner Tee / Weißer Tee / Rooibos Tee		
Tee im Beutel	0,2 l	3,80 €
Hagebutte / Kamille / Fenchel / Kurkuma / Früchtetee/		
Matcha Tee / Chai Tee	0,2 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Taunusquelle MEDIUM	0,75 l	6,10 €
Taunusquelle MEDIUM	0,25 l	2,90 €
Taunusquelle NATURELLE	0,75 l	6,10 €
Taunusquelle NATURELLE	0,25 l	2,90 €

Bio-Limonaden

Now Black Cola BIO ¹⁾	0,33 l	3,50 €
Now Sunny Orange BIO	0,33 l	3,50 €
Now Fresh Lemon BIO	0,33 l	3,50 €

¹⁾koffeinhaltig

Rauch Eistees

Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	4,10 €
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	4,10 €
Rauch Eistee Granatapfel	0,33 l	4,10 €

Soft-Schorlen

Rauch Bio Apfelschorle	0,3 l	4,20 €
Rauch Bio Rhabarberschorle	0,3 l	4,20 €
Rauch Bio Johannesbeerschorle	0,3 l	4,20 €
Rauch Bio Maracujaschorle	0,3 l	4,20 €
Kinderschorle	0,2 l	3,00 €

Van Nahmen Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,70 €
VAN NAHMEN - 100% Fruchtgehalt		
Apfelsaft-Trüb	0,2 l	3,70 €
VAN NAHMEN 100% Direktsaft, von Streuobstwiesen naturtrüb		
Traube	0,2 l	3,70 €
VAN NAHMEN - 100% Direktsaft		

BIER

Biere aus der Flasche

Schumacher Alt	0,33 l	4,30 €
Flensburger Pils	0,33 l	3,20 €
Augustiner Hell	0,5 l	4,60 €
Paulaner Hefe-Weißbier	0,5 l	4,60 €
Flensburger -Radler	0,33 l	3,50 €
Lammsbräu BIO Glutenfrei	0,33 l	3,70 €

Alkoholfreie Biere

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Veltins Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,50 €
Lammsbräu BIO Glutenfrei Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

Glutenfreie Biere

Lammsbräu BIO Glutenfrei	0,33 l	3,70 €
Lammsbräu BIO Glutenfrei Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/ FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS



MITTAG
WAFFELN KUCHEN EIS
ABEND
BRUNCH SONN-/ FEIERTAG
GETRÄNKE
INFOS

OFFENE WEINE

WEISS

Hohlreiter Grauburgunder ¹⁾	0,15 l	5,50 €
Weingut Hohlreiter, Pfalz, Bio-zertifiziert	0,75 l	25,00 €

SCHMITGES Riesling trocken ¹⁾	0,15 l	5,50 €
Weingut Schmitges, Erden, Mosel	0,75 l	25,00 €

Weißwein-Schorle ¹⁾	0,2 l	5,20 €
---------------------------------------	-------	--------

ROT

MAISON PLANTEVIN , Cotes du Rhone ¹⁾	0,15 l	5,50 €
Frankreich, Rhone, BIO		

Rioja ¹⁾	0,15 l	5,50 €
Bodegas Vallobera 7 Castillos Crianza, Laguardia, Spanien	0,75 l	25,00 €

Primitivo Foresta ¹⁾	0,15 l	7,50 €
Cuore Verde, Foresta Ombrosa, Puglia IGT, BIO	0,75 l	34,00 €

ROSÈ

Hohlreiter Cuvee Rosé ¹⁾	0,15 l	5,50 €
Weingut Hohlreiter, Pfalz, Bio-zertifiziert	0,75 l	25,00 €

H&B Côtes de Provence Rosé ¹⁾	0,15 l	7,50 €
Hecht & Bannier, Coteaux d'Aix-en-Provence	0,75 l	35,00 €

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso DOC Frizzante	0,1 l	4,50 €
Terra Serena, Familie Serena	0,75 l	29,50 €

FLASCHENWEINE

WEISS

DREISSIGACKER Gutsriesling ¹⁾	0,75 l	34,00 €
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen		

MILCH Chardonnay vom Kalkstein ¹⁾	0,75 l	30,00 €
Weingut Milch, Rheinhessen		

Feliciana Felugan Lugana D.O.P. ¹⁾	0,75 l	32,00 €
Azienda Agricola Feliciano, Italien		

SPIRITUOSEN

Ramazotti 30% vol	4 cl	5,40 €
Baileys auf Eis	4 cl	3,70 €
Ouzo 12	2 cl	3,00 €
Killepitsch	2 cl	3,00 €
Frangelico	2 cl	3,00 €
Pircher Williams	2 cl	3,00 €

Vodka

Russian Standard	4 cl	5,00 €
------------------	------	--------

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	5,30 €
Talisker 10 Jahre	4 cl	8,50 €
Glenfiddich 12 Years Old	4 cl	7,20 €

APERITIFS & GIN

Hugo	6,90 €
Prosecco mit Holunder, Soda und Limetten	

Aperol Spritz ²⁾⁷⁾	6,90 €
Prosecco mit Aperol und Orangen	

Lillet Wild Berry	7,10 €
Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren	

Gordon's Pink	7,50 €
Pink Gin mit Schweppes Wildberry und Beeren	

Gordon's Sicilian Lemon	7,50 €
mit Tonic Water	

Gin Tonic	8,00 €
Hendriks Gin mit Tonic Water	

Vodka Lemon	8,00 €
Russian Standard Vodka mit Now Fresh Lemon	

Tonis Berry alkoholfrei	5,90 €
Holunder mit Beeren und Soda	



INFOS FÜR UNSERE GÄSTE

FRISCH FREUNDLICH LECKER

Im Ruthis Cafe & Bistro ist für alle, die Wert auf gute Ernährung legen, etwas dabei:

Abwechslungsreiche Gerichte, die mit natürlichen und frischen Zutaten Freude am Essen bringen und eine angemessene und ausgewogene Ernährung unterstützen.

Ganz bewusst verzichten wir weitestgehend auf raffinierten Zucker und industriell produzierte Produkte.

Glutenfreie Ernährung ist längst kein unbedeutendes Thema mehr.

Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit sind darauf angewiesen, entsprechend dem Grad ihrer Empfindlichkeit, auch kleinste Mengen von Gluten zu vermeiden.

Deshalb haben wir uns konsequent für die ausschließlich glutenfreie Zubereitung der Speisen entschieden. Nur so können auch kleinste Verunreinigungen mit Gluten vermieden werden.

Die jahrelange Erfahrung mit einer hohen Glutenunverträglichkeit innerhalb unserer Familie hat zu vielen Umstellungen unserer Ernährung und in der Zubereitung von Speisen geführt.

Wir nutzen das aber auch als eine Chance, neue kulinarische Speisen zu entdecken!

Für Zöllis bedeutet das:

Endlich wieder „sorgenfrei/sicher“ auswärts Essen genießen

Euer Ruthis-Team

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN- / FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS



Catering *Ruthis* ^{by}



Events
Business
Fingerfood



INFOS FÜR UNSERE GÄSTE

FRISCH FREUNDLICH LECKER

Im Ruthis feiern

Im Ruthis könnt ihr auch eure Feste zu allen Anlässen feiern.

Dazu könnt ihr Bereiche oder alles als geschlossene Gesellschaft reservieren.

Gerne erstellen wir euch dazu auch individuelle Menüvorschläge.

Fragt einfach nach!

Hochzeitstorten

Selbstverständlich könnt ihr auch bei uns Torten und Hochzeitstorten bestellen.

Catering

Wir übernehmen auch gerne am Ort eurer Veranstaltung das Catering.

Das kann von Fingerfood für ein Meeting, ein Mehr-Gänge-Menü bis hin zu Organisation einer großen Veranstaltung vieles beinhalten.

Sprecht uns gerne dazu an!

Euer Ruthis-Team

MITTAG

WAFFELN
KUCHEN
EIS

ABEND

BRUNCH
SONN-/
FEIERTAG

GETRÄNKE

INFOS