

**Liebe Gäste,**

wir, Familie Assadpour, dürfen Sie auf das Herzlichste in unserem Hause begrüßen und Ihnen einen angenehmen und unkomplizierten Aufenthalt wünschen.

Unsere Speisekarte setzt sich zum einem aus „Gutbürgerliche Speisen“ , die ich in Kamp-Lintfort bei Restaurant Rosin gelernt und auf der Königsallee bei“ Sams Lounge“ und später in Helpenstein bei “ Am Füsseberg “ ausgebaut habe und zum anderen aus „ Iranische Spezialitäten“, aus meiner Heimat, zusammen. Die Spezialitäten aus meiner Heimat sollen Ihnen einen Hauch Urlaubsgefühl geben. Lassen Sie sich überraschen!

Ferner bieten wir für Vegetarier, Senioren und eben auch unsere Kleine Gäste zutreffende Speisen an.

Wenn Sie eine Privatfeier planen, fragen Sie nach unserer Partyservice Karte oder schauen Sie sich einfach auf unserem Homepage.

Jedes Jahr von Mitte Oktober bis Ende des Jahres läuft unsere Aktion“ Gänse Taxi“ , wir liefern Ihren vorbestellten Gänsebraten ( Ganze Ganz oder Teile ) fertig zum Servieren, selbstverständlich Sie können auch Ihre Gans bei uns genießen.

Wir legen besonders viel Wert auf Qualität und Frische, deshalb bereiten wir alle Speisen erst dann zu, wenn Sie diese bestellen. Das nimmt natürlich ein bisschen mehr Zeit in Anspruch. Daher bitten wir Sie um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauern sollte.

Denn wie heißt es so treffend? *Gut Ding will Weile haben.*

*Bei Allergien sprechen Sie uns an.*

Für Veranstaltungen jeder Art steht Ihnen das Gastroteam gerne zur Verfügung. Verfolgen Sie unsere Aktionen im Netz,

[www.em-ruescheberg.de](http://www.em-ruescheberg.de)

**Hossein Assadpour und**

**Team**

**Kleinigkeiten** little things

**1. Tomaten-Cremesuppe mit Brot** 6,50 €

cream of tomatosoup with bread

**2. Kucusabzy ( Spinat-Torte ) mit Knoblauchdipp und Brot** 7,00 €

spinach-layer with garlicdip and bread

**3. Bruschetta, mit gewürfelten Tomaten, Oliven und Zwiebeln** 7,00 €

Bruschetta, with cubed tomatos, olives and onions

**Salate** salads

**4. Kleiner gemischter Salat mit Blattsalat, Gurken und Tomaten** 4,50 €

small mixed salad with lettuce, cucumbers and tomatos

**5. Großer gemischter Salat mit Oliven und Schafskäse, Brot und Dressing** 12,00 €

large mixed salad with olives, sheep´s milk cheese bread and dressing

**6. Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenfilet-Streifen , Brot und Dressing** 13,00 €

mixed salad with fried chickenfilet-stripes, bread and dressing

**7. Gemischter Salat mit gebr. Rindfleisch-Zwiebeln-Streifen, Brot und Dressing** 16,00 €

mixed salad with fried beef-onion-stripes, bread and dressing

**Vom Schwein** pork

**8. Currywurst<sup>2,4</sup> mit Pommes** 8,00 €

a bratwurst sausage served with curry-flavoured ketchup an frech fries

**9. Schweineschnitzel nach Wiener Art, Pommes und Salatgarnitur** 11,90 €

pork escalope "vienna style", french fries and lettuce

**10. Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, Pommes und Salatgarnitur** 14,00 €

Pork escalope with roasted onions, french fries and lettuce

**11. Schweineschnitzel mit Zigeunersauce,<sup>2,5</sup> Pommes und Salatgarnitur** 14,00 €

pork escalope with zingara sauce, french fries and lettuce

**12. Schweineschnitzel mit Jägersauce, Pommes und Salatgarnitur** 14,00 €

pork escalope with sauce chasseur, french fries and lettuce

**Vom Hähnchen**      Chicken

**13. Nudelpfanne: Gebratene Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Hähnchenfilet-Streifen mit Nudeln in Tomaten-Knoblauchsauce**      **13,00 €**

fried zucchini, peppers, onion and chickenfilet-stripes with pasta in tomato-garlicsauce

**14. Zereschkpolo: Hähnchenfilet in Tomaten-Kurkuma Sauce mit Reis und Barbaritze dazu Torschi( Püriertes, eingelegtes Gemüse )**      **15,00 €**

chickenfilet in tomato-tumeric sauce with rice, barberry and Torschi (puréed,pickled vegetables)

**15.Hähnchenfilet in Bananen-Currysauce mit Reis und Salatgarnitur**      **14,00 €**

Chickenfilet in banana-curry-flavoured , rice and lettuce

**Vom Kalb / Lamm**      Veal/Lamb

**16. Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes und Salatgarnitur**      **17,00 €**

escalope "vienna style" with lemonslice, french fries and lettuce

**17. Kalbsschnitzel mit Pilz-Rahm-Sauce, frittierten Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur**      **20,00 €**

Veal escalope with mushroom-cream sauce, deep fried sweet potatoes and lettuce

**18. Gheimepolo : Kalbsragout mit Kichererbsen in einer exotischen Tomatensauce dazu Reis , Salatgarnitur und Torschi (Pürierte, eingelegte Gemüse ) , ( iranisch )**      **16,00 €**

ragout of veal with chickpeas in an exotic tomatosauce with rice lettuce and Torschi (puréed, pickeld vegetables)

**19. Ghormesabzy<sup>2</sup>, Lammragout mit Kidnybohnen in einer grünen Kräutersauce dazu Reis, Salatgarnitur und Torschi ( Pürierte, eingelegte Gemüse ) ( iranisch )**      **16,00 €**

ragout of lamb with kidneybeans in a green herbsauce with rice, lettuce and Torschi (puréed,pickled vegetables)

**Vom Rind / Fisch**      beef/fisch

**20. Schekampor: Gefüllte Aubergine mit Rinderhackfleisch, überbacken mit Schafskäse,serviert auf einem Salatbett, dazu Brot und Dip.( iranisch )**      **12,90 €**

with mixed minced beef filled aubergine gratinated with sheep's milk cheese with bread and dip (iranian)

**21. Entrecôte, Irisch ( 300 gr ) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatgarnitur**      **26,00€**

Entrecoté , irish with herbutter friead potatoes and lettuce

**22. Rumpsteak , Irisch ( 300 gr ) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatgarnitur**      **26,00€**

Rumpsteak, irish with herrbutter friead potatoes and lettuce

**23.Schollenfilet mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur**      **23,00€**

filet of plaice with friead potatoes and lettuce

## Vegetarisch / Vegan

Die Gerichte von 24 bis 26 können auch vegan zubereitet werden

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>24. Schekampor: Gefüllte Aubergine mit Kurkuma-Reis, Tomatenwürfeln und Kräutern, überbacken mit Schafskäse</b> | <b>12,00 €</b> |
| filled aubergine with turmeric rice, cubed tomatoes and herbs gratinated with sheep's milk cheese (iranian)        |                |
| <b>25. Gemüsepfanne : Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebeln mit Nudeln und Tomatensauce</b>          | <b>12,50 €</b> |
| fried aubergine, zucchini, peppers and onions with pasta and tomato sauce  |                |
| <b>26. Kohlrabischnitzel mit Pommes und Salatgarnitur</b>  | <b>12,50 €</b> |
| escalope of kohlrabi with french fries and lettuce   |                |

.... Für die kleinen Gäste for our little guests

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>27. Pommes Frites mit Ketchup</b>                            | <b>3,00 €</b>    |
| french fries with ketchup and mayo                              |                  |
| <b>28. Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>                    | <b>7,00 €</b>    |
| chicken nuggets with french fries                               |                  |
| <b>29. Paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo</b>     | <b>7,00 €</b>    |
| escalope with french fries ketchup and mayo                     |                  |
| <b>30. Bratwurst<sup>2,4</sup> mit Pommes, Ketchup und Mayo</b> | <b>7,00 €</b>    |
| Bratwurst with french fries ketchup and mayo                    |                  |
| <b>31. Räuberteller</b>   | <b>Kostenlos</b> |

## Seniorenkarte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>32. Schweineschnitzel nach Wiener Art, Pommes und Salatgarnitur</b><br>pork escalope "vienna style", french fries and lettuce   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>33.-Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, Pommes und Salatgarnitur</b><br>pork escalope with roasted onions, french fries and lettuce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>34. Schweineschnitzel mit Zigeunersauce<sup>2,5</sup>, Pommes und Salatgarnitur</b><br>pork escalope with zingara sauce, french fries and lettuce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>35. Schweineschnitzel mit Jägersauce, Pommes und Salatgarnitur</b><br>pork escalope with sauce chasseur, french fries and lettuce   | <b>11,50 €</b> |
| <b>36. Gemüsepfanne: Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln mit Nudeln in Tomaten-Knoblauchsauce</b><br>fried zucchini, aubergine, peppers and onions with pasta in tomato-garlic sauce                       | <b>10,00 €</b> |
| <b>37. Nudelpfanne: Gebratene Hähnchenfilet -Streifen mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Nudeln in Tomaten-Knoblauchsauce</b><br>fried chickenfilet-strips with onions, zucchini,peppers and pasta in tomato-garlic sauce | <b>11,00 €</b> |
| <b>38. Schollenfilet mit Salat und Bratkartoffeln</b><br>filet of plaice with fried potatoes and lettuce   | <b>16,00 €</b> |

## Dessert   dessert

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>39. Vanilleeis mit heißen Kirschen</b><br>vanilla ice-cream with hot cherries | <b>4,90 €</b> |
| <b>40. Gemischtes Eis mit Sahne</b><br>mixed ice-cream with cool whip            | <b>4,90 €</b> |

\* Fragen Sie bitte nach unserem aktuellen Desserangebot \*

## Biere

### Vom Fass

- Warsteiner Pils	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,50 €
- Frankenheim Alt	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,50 €

### Flaschenbier

- Weizen	0,5 l	4,50 €
----------	-------	--------

### Alkoholfreies Bier

- Warsteiner Pils	0,33 l	2,50 €
- Malzbier	0,33 l	2,50 €
- Weizen König Ludwig	0,5 l	4,50 €

## Softgetränke

Mineralwasser Flasche	0,25 l	1,90 €	1 l	4,90 €
Coca Cola <sup>1,4</sup>	0,2 l	1,90 €	1 l	4,90 €
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2 l	1,90 €	1 l	4,90 €
Sprite	0,2 l	1,90 €	1 l	4,90 €
Apfelschorle <sup>2</sup>	0,2 l	1,90 €	1 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €		
Apfelsaft <sup>2</sup>	0,2 l	2,40 €		
Stilles Wasser	0,25 l	1,60 €	1 l	4,50 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €	Milchkaffee	2,80 €
Glas Tee	2,10 €	Latte Macchiato	2,80 €
Cappuccino	2,50 €	Kakao	1,90 €
Espresso	1,90 €		

## Sekt

Freixenet secco ,trocken	0,7 l	19,00 €
Freixenet Semi, halbtrocken	0,7 l	19,00 €
MM, Flasche	0,7 l	16,00 €
MM Piccolo	0,2 l	6,00 €
Carte Blanche ( Geldermann )	0,1 l	4,00 €
Carte Blanche ( Geldermann )	0,2 l	7,00 €
Carte Blanche ( geldermann )	0,7 l	27,00 €

## Longdrinks

Asbach-Cola <sup>1</sup>	0,2 l	3,50 € doppelt	4,90 €
Whiskey- Cola <sup>1</sup>	0,2 l	3,50 € doppelt	4,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,90 €	

## Weine

<b>Weißweine</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>	<b>1 l</b>
Chardonnay, Grandsud, trocken	4,10 €	-----	18,00€
Sauvignon Blanc, Grandsud,trocken	4,10 €	-----	18,00€
Riesling, Rheinhessen, Landhaus,trocken	4,10 €	-----	18,00€
Grohsartig QbA, trocken, Rheinhessen	5,50 €	20,00 €	-----
Greta Rose, feinherb, Pfalz	5,50 €	20,00 €	-----
Grauburgunder, Gutswein, trocken, Pfalz	4,50 €	-----	-----
Cuvée Noir, Gutswein, trocken, Pfalz	4,50 €	-----	-----
I Muri Primitivo ( Apulien, Italien)	5,50 €	20,00 €	-----
Riesling Columbia Valley,halbtrocken ( Washington State)	-----	27,00 €	-----
EINS-ZWEI-DREI Riesling, trocken( Rheingau)-----	-----	27,00 €	-----
Fresco di Masi Bianco Verona IGT (Ventien,Italien)	-----	29,00 €	-----
Lugana DOC( Apulien, Italien )	-----	27,00 €	-----
Mouton Cader Les Parcelles	-----	29,00 €	-----
Blanc Bordeaux AOC ( Bordeaux, Frankreich)	-----	-----	-----
Chardonnay, Columbia Valley, (Washington State)	-----	32,00 €	-----
Sauvignon Blanc Western Cape( Südafrika) -----	-----	20,00 €	-----
<b>Roséweine</b>			
Bodensee Spätburgunder, trocken (Baden) -----	-----	24,00 €	-----
Mouton Cadet Les Parcelles	-----	29,00 €	-----
Rosé AOC ( Bordeaux, Frankreich )	-----	-----	-----
Portugieser, Rheinhessen,lieblich	4,10 €	-----	18,00€
Merlot, Grandsud, lieblich	4,10 €	-----	18,00€
-			
<b>Rotweine</b>			
Merlot, Grandsud, trocken, Frankreich	4,10 €	-----	18,00 €
Spätburgunder, trocken, Dagernova, Ahr	4,90 €	-----	21,00 €
Spätburgunder, halbtrocken, Dagernova, Ahr	4,90 €	-----	21,00 €
Spätburgunder, Bodensee ( Baden, Bodensee) -----	-----	24,00 €	-----
Fresco Di Masi Rosso Verona IGT ( Apulien, Italien )	-----	29,00 €	-----
<b>Cocktails</b>			
Pina Colada ( Rum, Cocosnuss- und Ananassaft, Sahne)	-----	-----	6,80 €
Sex on The Beech ( Wodka,Pfirsischlikör, O-Saft und Zitronensaft )	-----	-----	6,80 €
Cuba Libre ( Rum, Cola, Limetten )	-----	-----	6,20 €
Long Iland ( Rum, Gin, Tequila, Wodka, Orange, Limette und Cola)	-----	-----	6,90 €
Gin Tonic ( Gin, Limette und Tonic Water )	-----	-----	6,20 €
Pink Paloma( Tequila, Limette, Grapfruit )	-----	-----	6,50 €
Mojito ( Limette, Rohrzucker, Minze und Rum)	-----	-----	6,20 €
<b>Spirituosen</b>	<b>0,02 l</b>	-----	<b>2,00 €</b>

2,4  
2,5  
2  
2,4  
2,5