



Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

herzlich willkommen im Restaurant Ruhmüller! Machen Sie es sich bequem, nennen Sie uns Ihre kulinarischen Wünsche, genießen Sie die Stunden bei uns. Und damit Sie wissen, in was für einem Haus es Ihnen gleich schmecken wird, erfahren Sie an dieser Stelle etwas mehr über uns – genauer: über unsere Tradition und Art des Kochens, unsere Küche und Philosophie.

Unsere Tradition...

... ist lang. Bereits 1534, so steht es in alten Schriften, siedelten die Vorfahren unserer Familie in der Region an. 1862 kamen die Ruhmöllers nach Saerbeck, 1929 baute Leo Ruhmüller das Gebäude, in dem Sie gerade sitzen. Schon damals bewirtete er hier die Dorfbevölkerung – die Gastronomie ist an diesem Ort also bereits gut acht Jahrzehnte zu Hause. Aus der kleinen Gaststätte der Anfangstage machten erst August und Hildegard Ruhmüller, dann Stephan Ruhmüller ein Restaurant mit Platz für rund 500 Gäste. Nach diversen Umbauten ist es komplett barrierefrei und beliebtes Ziel aller Gerne-und-Gutesser aus dem Münsterland und der Umgebung.

Unsere Art zu kochen...

... ist nicht modern – und darauf sind wir stolz! Hier wird gekocht wie Mutter, Großmutter und sämtliche Ur-Großmütter es getan haben: Die Zutaten sind frisch und werden per geübter Handarbeit im Haus verarbeitet.



Vorgekochtes und Pülverchen kommen nicht in den Topf! Denn Selbstkochen ist zwar aufwändig, doch Selbstgemachtes schmeckt einfach. viel besser. Mit dieser Art des Kochens tragen wir dazu bei, „das Kulturgut Essen, Trinken und Genießen“ zu bewahren.

Unsere Küche...

...könnte nicht getauft werden. Wir haben keinen Namen für sie, möchten sie nicht in einen Oberbegriff pressen. Aber wir können sie beschreiben: Gutbürgerlich ist sie, im Kern münsterländisch, jedoch mit internationalen Einflüssen, immer frisch, delikat und mit Liebe zum Detail angerichtet. – Und sie besteht nicht nur aus den Gerichten auf den nächsten Seiten. Falls Sie einmal einen sechs-, sieben oder achtgängigen Abend mit Kaviar, Champagner & Co. erleben möchten, sprechen Sie uns gerne darauf an!

Unsere Philosophie...

... ist ganz einfach: „Widme dich jeden Tag jeder einzelnen Zutat mit derselben Kreativität, Sorgfalt und Freude – der Gast wird es schmecken!“

In diesem Sinne wünschen mein Team und ich Ihnen nun einen guten Appetit! Ihr,

August Ruhmüller



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Suppen & Vorspeisen

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Einlage



*Parrochia Thetten
um 1180*

*Detten super Eme-
sam um 1280*

Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Preiselbeersahne

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben an
Blatssalat mit Pesto, Baguette und Landbutter

Milder Ziegenkäse auf Apfelscheiben
mit Honig und Rohrzucker gratiniert
an Salatgarnitur



*Sarbikie um 1100
Sorbeke um 1200 (
Sor-beke = Trocken
Bach)*

Salate & kleine Gerichte

Blatssalate in Sahnedressing
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
auf Bandnudeln und Pfifferlingen

Bunter Blatssalat mit gebratenen
Garnelen in Kräuterbutter,
dazu Baguette und Landbutter

Münsterländer Bauernfrühstück,
Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln,
Schinkenstreifen im Omelette dazu bunter Salat





Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

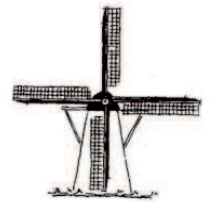
Kleine Gerichte

„Chiabatta-Burger“ an Salatgarnitur
ofenfrisches Chiabatta mit Kräuterbutter geröstet
mit Pulled Pork, Coleslaw,
Tomaten, Blattsalat und BBQ-Sauce



Freudenschere,
Feier in der
Müllerfamilie

„Chiabatta-Burger“ an Salatgarnitur
ofenfrisches Chiabatta mit Kräuterbutter geröstet
mit Streifen vom Black Angus Roastbeef,
Coleslaw, Remoulade, Tomaten,
Blattsalat und Black Pepper Sauce



Längere
Arbeitspause

Kräuterrührei mit Pfifferlingen in Rahm,
dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
und frittierte Petersilie,
dazu Pumpernickel, Toast und Butter

Seniorenteller:
kleines Schnitzel vom Schweinerücken
an Bratkartoffeln, Spiegelei
und Salatgarnitur



Trauerschere,
Trauerfall in der
Müllerfamilie

Vegetarische Gerichte

Kräuterpfannkuchen mit Pfifferlingen gefüllt,
an bunten Blattsalaten

Tortelloni mit getrockneten Tomaten, Pecorino Romano
und Oregano gefüllt, in Kräutersauce
dazu bunte Blattsalate



Reparatur der Mühle,
kein
Getreide bringen



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Hauptgerichte

**Auch im Jahr 2018
Stellen wir wieder
Auszubildende
in den Berufen:
Koch/Köchin und
Restaurantfachfrau /
Restaurantfachmann
ein.
Wenn Sie Interesse
haben, sprechen Sie uns
gerne an.**

Ragout vom Reh mit Pfifferlingen und Preiselbeeren,
dazu Butterspätzle und Blattsalat

Medaillons vom Rehrücken an Rotweinsauce
dazu Trüffelpüree, Pfifferlinge
und Buttermöhren

Spitzen vom Schweinefilet
mit Pfifferlingen in Rahm auf Butterspätzle
dazu Buttermöhren

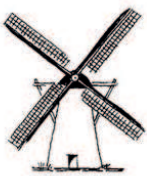
Medaillons vom Schweinefilet
an Cognac-Pfeffer-Sauce mit Pflaumen
auf hausgemachtem Kartoffelrösti und Gemüse

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Pfifferlingen in Rahm
dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

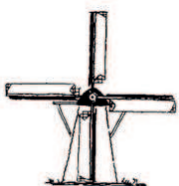
Rumpsteak vom Black Angus Rind
an Cognac-Pfeffer-Sauce
dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Zanderfilet vom Grill an Rieslingsauce
auf Trüffelpüree und Rahmspitzkohl

Münsterländer Zwiebelfleisch,
gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce,
auf Rahmspitzkohl mit Salzkartoffeln



Kürze Arbeitspause
Feierabend
Sonntagsruhe



Mahlgäste können
kommen, wir haben
nichts zu mahlen



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Zigeunersauce und Bratkartoffeln

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Tomaten und Gouda überbacken
dazu Pommes frites

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfifferlingen in Rahm
dazu Bratkartoffeln und Blattsalat

Kleines für Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes frites
dazu Ketchup oder Mayonnaise

Hähnchennuggets mit Pommes frites
dazu Ketchup oder Mayonnaise

Pommes frites

Schnittchen

Warmes Bratenschnittchen mit Bratensauce, Spiegelei,
Kartoffelsalat und bunter Garnitur

Schinkenschnittchen mit
westfälischem Knochenschinken, Spiegelei
Schwarzbrot, bunter Garnitur und Kartoffelsalat

Schnittchen mit jungem Gouda belegt,
Schwarzbrot, bunter Garnitur und Kartoffelsalat



Gasthaus Ruhmüller
Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Desserts / Eisbecher

Jägerwitz!

Zwei pensionierte Jäger gehen noch einmal auf die Jagd. Sie kommen an einem kleinen Loch vorbei. Sagt der eine: „Du, da ist bestimmt ein Hase drin, aber wir warten nicht bis der rauskommt. Du legst dich davor und bellst und ich stehe mit dem Gewehr hinter dir, mal sehen was passiert.“ „Ok,“ sagt der andere „mach ich.“ Er legt sich vor das Loch und bellt, und prompt kommt ein Hase aus dem Loch, der andere schießt und schon haben Sie einen Hasen erlegt. „Super!“ sagt der eine. „Das klappt ja prima!“ Sie gehen weiter und kommen an ein etwas größeres Loch. Da machen sie dasselbe: Der eine legt sich davor und bellt, da kommt ein Fuchs raus, der andere schießt wieder. „Mensch das ist ja super!“ Sie gehen weiter vor ein noch größeres Loch, da kommt ein Bär raus. Peng! Auch erlegt. Die beiden sind begeistert. Dann kommen Sie vor ein riesiges Loch. Meint der eine zum anderen: „Hm, da legen wir uns am besten zusammen davor und bellen, sonst hört uns das Tier nicht.“ Gesagt getan. Am nächsten Tag steht in der Zeitung: „Aus unerklärlichen Gründen sind zwei Jäger vom Zug überfahren worden.“

Mousse au Chocolat mit,
frischen Erdbeeren
und Schlagsahne

„Kleine Sünde“
Eine große Kugel Vanilleeis
auf Salat von frischen Früchten
mit Cointreau und Schlagsahne

Crème Brûlée
mit Früchten garniert

Panna cotta mit Beerenpüree
und frischen Früchten garniert

Münsterländer Herrencreme mit
Schokoladenstücken und Rum

Gemischter Eisbecher
mit Schlagsahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Früchtebecher,
gemischtes Eis mit Obstsalat
und Schlagsahne

Kindereis,
kleines gemischtes Eis mit Smarties



Gasthaus Ruhmüller

Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Aperitif

Sekt

unsere Empfehlung

Ramazotti Aperitivo Rosato
mit Prosecco und Basilikumblättern
auf Eis

Hausmarke Glas 0,1l

Hausmarke Flasche 0,75l

Sekt alkoholfrei 0,1l

Unsere Küchenzeiten
Montags bis Samstags
12.00-13.30 Uhr
18.00-21.00 Uhr
Sonntags
12.00-13.30 Uhr
17.30-21.00 Uhr
Dienstag, Mittwoch Ruhetag

Weinhaltige Aperitifs

Sherry Don Pablo trocken 5cl

Sherry Don Pablo halbtrocken 5cl

Portwein aus dem Douro-Tal, Portugal

Weißer Portwein 5cl

Roter Portwein 5cl

Martini D'oro, Safran, Honig, Zitrus Aromen

Martini Bianco / Rosso 5cl





Gasthaus Ruhmüller
Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Aperitif - Cocktails

Kir Blanc - Weißburgunder & Crème de Cassis 0,1l

Kir Royal - Sekt & Crème de Cassis 0,1l

Campari auf Eis 5cl

Campari & Orangensaft auf Eis 0,2l

Ruhmüller's Rheinpreußen
Tankstelle
um 1968



Digestif

Obstbrände

Obstler ein feiner Brand aus erlesenen Obstsorten

Williamsbirne, Kirschwasser & Himbeergeist

Zwetschke von Lörch 2cl

Obstbrände von Ziegler 2cl

Aquavits

Malteserkreuz 2cl

Linie oder Aalborg Jubiläums - Aquavit 2cl





Gasthaus Ruhmüller
Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt

Kräuterbitter

Averna auf Eis 2cl

Ramazotti auf Eis 2cl

Fernet Branca / Menta 2cl

Jägermeister 2cl

Kräuterwacholder 2cl

Spirituosen

Langemeier Weizenkorn 2cl

Sasse Lagerkorn 2cl

Wodka 2cl

Sambucca Molinari 2cl

Bailey's 2cl

Creme de Cassis de Dijon 2cl

Grand Marnier 2cl

Cointreau 2cl

Southern Comfort 2cl

Aufgesetzter 2cl

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe 4) künstliche Aromastoffe

5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt 7) chininhaltig 8) mit Süßungsmittel(n) 9) enthält eine Phenylalaninquelle