



## **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



*Parrochia Thetten  
um 1180*

*Detten super Eme-  
sam um 1280*

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Einlage

Spargelcremesuppe  
mit gerösteten Schinkenstreifen

Vegetarisch

Karottensuppe mit Ingwer und Sahnehaube

Vegetarisch

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben an  
Blattsalat mit Pesto, Baguette und Landbutter



*Sarbikie um 1100*

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

## Salate

Blattsalate in Sahnedressing  
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet  
und Rahmchampignons auf Bandnudeln

Vegetarisch

Lauwarmer Spargelsalat in Kräuter-Olivenmarinade  
an Blattsalaten dazu Baguette und Landbutter

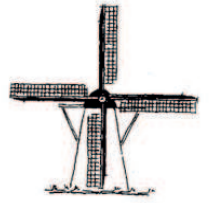




*Gasthaus Ruhmüller*  
*Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt*

## Hauptgerichte

Hausmacher Sülze vom Schweinekopf  
an grüner Pfeffersauce mit roten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

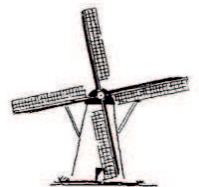


Längere  
Arbeitspause

Kröstchen  
kleines Schnitzel vom Schweinerücken  
an Bratkartoffeln, Spiegelei  
und Salatgarnitur

Vegetarisch

Kräuter-Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel  
mit gerösteten Cherrytomaten in Kräuterrahmsauce



Trauerschere,  
Trauerfall in der  
Müllerfamilie

Vegetarisch

Stangenspargel, paniert und cross gebacken,  
an bunten Blattsalaten mit Kräuter - Dip

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

Hausgemachte grobe Bratwurst an dunkler Sauce  
auf getrüffeltem Püree und Rahmspitzkohl

Zanderfilet vom Grill an Kräutersauce  
auf Kartoffel-Dijongsenfpüree und Rahmspitzkohl



Reparatur der Mühle,  
kein  
Getreide bringen



# Gasthaus Ruhmüller

*Ihr Treffpunkt mitten im Kreis Steinfurt*

## Hauptgerichte



Freudenschere,  
Feier in der  
Müllerfamilie

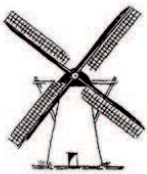
Täglich frischer Spargel vom Hof Junge-Bornhold,  
eine Portion = 1 Pfund.

Vegetarisch

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln  
als Beilage zu einem anderen Gericht

Medaillons vom Schweinelendchen mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Schnitzel vom Schweinerücken mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

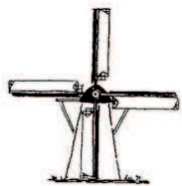


Kürze Arbeitspause  
Feierabend  
Sonntagsruhe

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Luftgetrockneter Knochenschinken und Kochschinken  
mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln

Kräuterröhrei mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln



Mahlgäste können  
kommen, wir haben  
nichts zu mahlen

Filet vom Heilbutt an Kräutersauce  
mit Stangenspargel und Salzkartoffeln

Rumpsteak vom Black Angus Rind  
mit Champignons in Rahm  
dazu Bratkartoffeln



## *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 Champignons in Rahm  
dazu Bratkartoffeln

### Kleines für Kinder

Kleines Schnitzel mit Pommes frites  
dazu Ketchup oder Mayonnaise

Nuggets vom Seelachsfilet  
an Sahnesauce mit Petersilienkartoffeln

Portion Pommes frites

### Schnittchen

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

Vegetarisch

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  
auf Fruchtspiegel

„Kleine Sünde“

Eine große Kugel Vanilleeis  
auf Salat von frischen Früchten  
mit Cointreau und Schlagsahne

Panna cotta mit Erdbeermark  
an Früchten

Münsterländer Herrencreme mit  
Schokoladenstücken und Rum

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und Schlagsahne

Heidelbeer-Vanillequark  
mit frischen Erdbeeren

Kindereis,  
kleines gemischtes Eis mit Smarties