

der rutz klassiker

marco müller und seine mannschaft
kochen ein regionales überraschungsmenü.

| | |
|-----------------|---------|
| in sechs gängen | 90,00 € |
| in fünf gängen | 76,00 € |
| in vier gängen | 62,00 € |

zu jedem gang ein glas 0,1 l
korrespondierender wein **ab 34,00 €**

für ihren kleinen hunger

die wurst im rutz.

probieren für eine person **19,50 €**

für jede weitere person
berechnen wir zwölf euro zusätzlich.

marinierte oliven und tomaten 5,50 €

3 mal chorizo 10,50 €
joselito bellota, artesano, mini

sobrasada pata negra con miel 9,50 €
mit tomatenconfit & honig

cecina capricho 14,50 €
ochsenschinken
gran reserva 48 monate gereift

serrano schinken **10,50 €**
gran reserva 36 monate gereift

garimori bellota ibericoschinken 16,50 €
pata negra 36 monate gereift

joselito bellota ibericoschinken 21,50 €
gran reserva 48 monate gereift

käse vom affineur waltmann aus erlangen.

rohmilchkäse auswahl mit fruchtbrot

für den kleinen hunger 14,50 €
für erwachsene 18,50 €

eine scheibe pfalz in berlin.

**mm saumagenburger
mit kraut & gänseleber**

100 g zehnfuffzich

125 g vierzehn

brot mit 7,50 €
pfälzer „hambel-leberwurst“,
spreewälder gurke, schalotte, senf

gulaschsuppe „würzig“ 9,50 €
vom kalb, sauerrahm

gebratene **blutwurst** aus berlin, 12,50 €
lauch-kartoffelpüree & jemüse

rucola & garnelen, 13,50 €
parmesan, getrocknete tomaten

zartes **wollschwein eisbein** a la rutz, 18,50 €
karottenpickels, tiroler speck
estragon-senfauce

schulter vom holsteiner weideochsen, 19,50 €
serviettenknödel, spitzkohl

rinderroulade „a la omma“, 22,50 €
primebeef, rotkohl, serviettenknödel

ofenfrische oldenburger **bauernente,** 23,50 €
apfel-rotkraut, kartoffelklösse

250 g gegrilltes prime beef entrecote, 38,00 €
pfeffer, röstzwiebel, schmorsauce

gebackene boskoop äpfel, 12,50 €
mit viel streusel und weißem kaffeeeis