



**1929** | Am 18. Mai 1929 eröffnete der Schleifer Hugo Meis mit seiner Frau Klara in ihrem bergischen Fachwerkhaus direkt an der Wupper gelegen die Gaststätte Rüdenstein. Von Anfang an wurde auch gerne der schöne, große Garten als Ausflugsziel besucht. Die Gaststube war schon bald zu klein, und so wurde der große Saal angebaut.

**1956** | Am 1. Januar 1956 übernahmen Lothar



und Sigrid Meis die Gaststätte und bauten zwei Jahre später den ersten Gastraum. Bis 1963 waren die Toiletten noch „über den Hof“ in einer alten Scheune. Da dies nicht mehr zeitgemäß war, wurden Neue vor dem Saal im Keller angelegt. Darauf entstand eine Terrasse, welche später zu einem Wintergarten geschlossen wurde.

**1966** | Nachdem im Laufe der Jahre die Gasträume kontinuierlich erweitert wurden, war es an der Zeit, auch die Küche, Vorrats- und Personalräume zu vergrößern. Dazu wurde eine alte Scheune abgerissen und ein Anbau quer zur Wupper errichtet. In den 70er- und 80er Jahren entstanden ein weiterer Gastraum, ein Windfang und das Gartenhaus. Auch wurden eine biologische Kläranlage und ein Fettabscheider in Betrieb genommen.

**1992** | 54 Jahre des Feierns hatten ihre Spuren hinterlassen und so bekam unser Saal ein neues Dach, neue Fenster, eine moderne Heizung und einen frischen Farbanstrich. Drei große Flügeltüren schufen die Verbindung zum Wintergarten.





**1997** | Am 1. Januar 1997 erfolgte ein Generationenwechsel. Petra Meis übernahm die Leitung der Gaststätte Rüdenstein. Sie gestaltete die Gartenanlage neu. In diesem Zuge wurden der Eingang umgebaut und eine behindertengerechte Toilette eingerichtet, so dass die Gaststätte seitdem weitestgehend barrierefrei ist.

**2004** | Zum 75-jährigen Jubiläum wurde ein Baum gepflanzt und Robert Wachauf schmiedete einen Wirtshausausleger. Küche und Theke wurden auf den neusten technischen Stand gebracht. Der Garten bekam ein neues Klettergerüst für unsere kleinen und Kunstwerke für die großen Gäste. Die Flachdächer wurden neu isoliert, die Fenster erneuert und ein Kaminofen im Saal aufgestellt.

**2009** | Nach zehnjähriger Ausbildung und Wanderschaft in verschiedenen Betrieben und Abschluss der Hotelfachschule kam Katrin Lucassen heim und unterstützte ihre Mutter. Seit 2012 verstärkt ihr Mann Ulf Lucassen als Küchenmeister das Team. Mit Ihren Kindern Finja, Clara, Thies und Rieke ist die 5. Generation gesichert.

**2016** | Im Frühjahr 2016 wurde die Gaststätte an den Kanal angeschlossen und unsere Gartenterrasse neu gestaltet. Unsere kleinen Gäste bekamen einen neuen Spielplatz, der direkt an der Wupper gelegen ist.

Im folgendem Herbst / Winter wurde dann endlich ein Herzensprojekt umgesetzt – die Einfahrt wurde erneuert und der Parkplatz erweitert.

**2018/19** | In diesem Winter bekam unser Saal einen neuen Anstrich, die Gästetoiletten wurden renoviert und unsere Küche erhielt eine neue Lüftung.

**2020/21** | Es war eine herausfordernde Zeit! Durch Corona durften wir zeitweise nicht öffnen und als es wieder losging, kam am 14.07.2021 das Hochwasser. Die sonst so idyllische Wupper wurde zum reißenden Fluß, dieser setzte unsere Keller unter Wasser und zerstörte unseren Spielplatz.

**2022** | Dank der Hilfe und Spenden vieler Freunde und Gäste freuten sich die Kinder über einen neuen Spielplatz. Eine ökologische Heizung mit Holzpellets und eine Küchenlüftung mit einer Wärmerückgewinnung machten unseren Be-





trieb nachhaltiger. Des Weiteren wurde die Küchenlüftung von Herrn Strakeljahn verschönert.

**2023** | Mit einem neuen Belag auf der Terrasse sowie einer neuen Theke sind wir für die Hauptsaison gerüstet.

**2024** | Mit neuer Beleuchtung und einigen Handgriffen erstrahlt unser Saal in neuem Glanz und lädt zum gemütlichen Verweilen ein.

**2025** | In diesem Jahr haben wir uns dazu entschieden nicht in die Gaststätte zu investieren. Sondern haben eine Kooperation mit dem Obus-Museum Solingen e.V. gestartet.

[www.obus-museum-solingen.de](http://www.obus-museum-solingen.de)

Wie Sie sehen, arbeiten wir seit vielen Jahren an der Gaststätte Rüdenstein, um unseren Gästen einen angenehmen und besonderen Aufenthalt zu bieten. Ob zu Zweit, mit der Familie, mit Freunden, mit einer Gruppe oder in großer Gesellschaft – alle finden bei uns gemütlich Platz. Für einen kurzen Besuch nach einer Wanderung, einen Ausflug mit der Fa-

milie oder Freunden, eine große Feier anlässlich eines besonderen Ereignisses oder einfach nur so – wir bieten etwas für jede Gelegenheit. Über 20 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohl unserer Gäste.

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten, sprechen Sie uns an. Wir freuen uns, Ihnen mehr über unsere Gaststätte Rüdenstein zu erzählen.

*Familie Meis und Lucassen*



**Verschiedene Brötchen<sup>A,G</sup>**  
mit zweierlei Dips -auch zum teilen- 9,00 €

### AUS DEM SUPPENTOPF

**Tagessuppe** 7,90 €

**Kartoffelcremesuppe<sup>A,G,I</sup>**  
mit Brotroutons 7,90 €

**Rinderkraftbrühe<sup>A,G,I,F</sup>**  
mit Pfannkuchenstreifen 7,90 €

### SALATE

*Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot.*

|                                            | vorweg | / nur   |
|--------------------------------------------|--------|---------|
| <b>„Frische Blattsalate“<sup>A,J</sup></b> |        |         |
| Kräutervinaigrette (vegan)                 | 8,20 € | 10,20 € |

#### **wahlweise dazu**

**Gratinierter Ziegenkäse<sup>H</sup>**  
mit Nüssen + 7,70 €

**Pikant marinierter Tofu<sup>A,F</sup>** + 7,70 €

**Gebratene Hähnchenbrust<sup>H</sup>**  
mit Brotroutons und Nüssen + 9,20 €

**Feldsalat mit Kartoffel-  
dressing<sup>A,G,J,L</sup>**, dazu Speck  
und Brotroutons 12,10 € 16,50 €

**Feldsalat mit Kräutervinaigrette<sup>A,G,J</sup>**,  
dazu Orangen, Brotroutons,  
Nüsse und Granatapfel 12,10 € 16,50 €

### FRISCHE REIBEKUCHEN<sup>A,C,L</sup>

*Nur Mittwochs & Donnerstags!*

**mit Apfelmus<sup>L</sup>** 12,90 €

**mit Schwarzbrot, Butter  
und Apfelkraut<sup>A,G</sup>** 13,60 €

**mit geräuchertem Lachs  
und Kräuterquark<sup>D,G,L</sup>** 22,50 €

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Pommes Frites** 6,00 €

**Löwe „Leo“<sup>A,C</sup>**  
kleines Schnitzel mit Pommes Frites 12,00 €

**Pfannekuchen<sup>A,C,G</sup>**  
mit Äpfeln, Marmelade, Nutella<sup>H,F</sup>  
oder Puderzucker 9,00 €

**Raupe Rudi<sup>A,C,D,G</sup>**  
Fischstäbchen an Kartoffelpüree 11,00 €

### UNSERE SCHNITZELECKE

**„Rüdenstein“<sup>A,C,L</sup>**  
Schweineschnitzel mit Spiegelei,  
Schmorzwiebeln, dazu Speckbohnen  
und Bratkartoffeln 23,80 €

**„Kottenschnitzel“<sup>A,C,J,L</sup>**  
Schweineschnitzel mit Zwiebel, Senf und  
Kotten-wurst gefüllt, dazu Bratkartoffeln 23,90 €

**„Jäger Art“<sup>A,C,G,L</sup>**  
Schweineschnitzel mit Champignon-  
rahmsoße, dazu Pommes Frites 21,80 €

**Schnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup>**  
Schweineschnitzel mit Pommes Frites 20,70 €

**„Fitness-Teller“<sup>A,C,G</sup>**  
Hähnchenschnitzel mit Spiegelei  
auf Blattsalaten, dazu frisches Brot 20,80 €

**„Knusperschnitzel“<sup>A,C,G,L</sup>**  
Schweineschnitzel mit Hollandaise,  
Spinat und Kartoffelrösti 23,50 €

### FLEISCH VOM GRILL

**Rumpsteak vom Grill<sup>G,L</sup>**  
mit Schmorzwiebeln,  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln 34,50 €

**Zwiebelrostbraten vom Rind<sup>A,J,L</sup>**  
mit Senf, Schmorzwiebeln, dazu  
Bratkartoffeln und Speckbohnen 31,20 €

### FLEISCHLOSE GERICHTE

**Frische, gebratene Champignons  
auf Blattspinat<sup>A,C,G</sup>** mit Soße  
Hollandaise und Kartoffelrösti 17,80 €

**Ofengemüse mit Hummus<sup>I</sup> (vegan)** 15,80 €  
+ **Pikant marinierter Tofu<sup>A,F</sup>** 7,70 €

**Gebackener Ziegenkäse<sup>A,G,H,I</sup>**  
mit Ofengemüse, Dip und Baguette 18,50 €

*Gerne servieren wir Ihnen zu unseren  
Gerichten einen Salatteller für 5,70 €.*

**Hausgemachter Hirschgulasch<sup>A,G</sup>**  
mit Butterknöpfle und Apfelkompott 23,90 €

**Wildschwein „Cordon Bleu“<sup>A,G,L</sup>**  
dazu Rosenkohl und Bratkartoffeln 25,90 €

**Geschmorte Gänsebrust und Keule<sup>A,G,L</sup>**  
mit Bratapfel, dazu Rotkohl  
und Kartoffelkloß

Kleine Portion 30,50 €

Große Portion 33,50 €

*bis Ende  
Dezember*

## **BERGISCHE KÜCHE**

**Bergische Sülze<sup>G,J,L</sup>** mit  
Remouladensoße, Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 17,50 €

**Roastbeef rosa gebraten auf  
Landbrot<sup>A,G,J</sup>** mit Remouladensoße  
und Bratkartoffeln 21,70 €

**Currywurst von der Wildkrakauer<sup>A,I,J,K,L</sup>**  
mit Pommes 12,30 €

**Hausgemachte Rinderroulade<sup>A,J</sup>**  
mit Rotkohl und Salzkartoffel 23,00 €

**Sauerbraten Rheinischer Art<sup>A,H</sup>**  
mit Kartoffelklößen und  
Apfelkompott 24,00 €

## **FISCH AUS DER PFANNE**

**Filet vom Lachs<sup>A,C,D,G,I</sup>**  
mit Ofengemüse und  
Kartoffelkrapfen 26,50 €

**Zander auf Rahmsauerkraut<sup>A,D,G,I</sup>**  
und Kartoffelpüree 25,70 €



*Liebe Senioren, gerne können Sie bei unseren  
Mitarbeitern eine kleine Portion bestellen.*

## **UNSERE GROSSEN PFANNEKUCHEN<sup>A,C</sup>**

mit frischen Äpfeln 11,80 €

mit Blattspinat und Käse<sup>G</sup> 13,80 €

mit geräuchertem Speck<sup>L</sup> 12,80 €

mit „Kottenwurst“<sup>L</sup>  
geräucherte Mettwurst vom Metzger 13,30 €

„Bauern-Pfannekuchen“<sup>C,L</sup>  
mit Schinken und Bratkartoffeln,  
dazu ein Spiegelei 14,30 €

## **ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS**

*Mit hausgemachtem Eis!*

**Hausgemachtes Eis<sup>G,H</sup> nach Wahl:**  
1 Bällchen 2,50 €

jedes weitere Bällchen 2,30 €

plus Sahne 1,70 €

*Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere,  
Nuss, Joghurt und Eis des Tages*

**Eisbecher „Rüdenstein“<sup>G,H</sup>**  
Nuss- und Schokoladeneis  
mit Eierlikör und Sahne 9,90 €

**Heiße Himbeeren<sup>G,H</sup>**  
mit Vanilleeis und Sahne 9,90 €

**Hausgemachter Milchreis<sup>G,H</sup>**  
mit Zimtpflaumen 7,00 €

**Heiße Zimtpflaumen<sup>A,G,H</sup>**  
mit Nusseis und Sahne 9,90 €

**Lauwarmes Schokoküchlein<sup>A,C,G</sup>**  
mit Sorbet 11,50 €

**Dessertvariation Rüdenstein** 13,50 €

*Liebe Gäste,  
Ihr Wohl liegt uns sehr am Herzen und  
so sind wir bemüht, Sie stets rasch und  
freundlich zu bedienen. Dennoch kann es  
bei einer hohen Gästezahl zu Engpässen  
und längeren Wartezeiten kommen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir des-  
halb dann **keine Umbestellungen**  
entgegen nehmen können.  
Bitte beachten Sie, dass wir nur  
**eine Rechnung** pro Tisch erstellen.*

## ALKOHOLFREI



0,25 l 3,20 €  
0,75 l 7,50 €



0,25 l 3,20 €  
0,75 l 7,50 €



Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up

0,2 l 3,20 €  
0,4 l 6,00 €

### Schweppes<sup>C</sup>

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2 l 3,70 €

### Bitburger Fassbrause

0,33 l 3,90 €

### Obstsäfte

Apfelsaft trüb, Orangensaft

0,3 l 4,30 €

### Elephant-Bay Ice Tea

Peach & Lemon

0,33 l 4,50 €



### Climaid Schorlen/Limos

Apfel, Pink Grapefruit,  
Rhabarber und Brombeere

0,33 l 4,50 €

## BIERE VOM FASS<sup>A</sup>



0,3 l 3,80 €



0,3 l 3,80 €



0,3 l 3,80 €



0,3 l 3,80 €



0,3 l 3,80 €

### PAULANER Alkoholfrei

0,5 l 6,30 €

## FLASCHENBIER<sup>A</sup>



0,3 l 3,80 €

### PAULANER Hefe-Weißbier

0,5 l 6,30 €

## ROSÉWEIN<sup>L</sup>

### Portugieser Weißherbst

0,2 l 7,10 €

-halbtrocken-

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen

## ROTWEIN<sup>L</sup>

### Merlot -trocken-

0,2 l 7,30 €

Vin de Pays D'OC, Frankreich

### Primitivo Primasole

0,2 l 7,30 €

-vollmundig- Cielo e Terra, Italien

### Spätburgunder -halbtrocken-

0,2 l 7,10 €

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen

## WEISSWEIN<sup>L</sup>

### Riesling -trocken-

0,2 l 7,50 €

Weingut Peterhoff, Rheingau

### Pinot Grigio -trocken-

0,2 l 7,30 €

Villa Santa Flaria, Italien

### Chardonnay -trocken-

0,2 l 7,30 €

Vin de Pays D'OC, Frankreich

### Grauburgunder -trocken-

0,2 l 7,50 €

Weingut Behringer, Baden

## GLÜHWEIN<sup>L</sup>

### Glühwein weiß

0,2 l 4,80 €

-fruchtig-

Weingut Rosenhof, Landau

### Glühwein rot

0,2 l 4,80 €

-fruchtig-

Weingut Rosenhof, Landau

## SPIRITUOSEN

Bergischer Korn

2cl 3,50 €

Quitte / Obstler

2cl 4,00 €

Malteser, Aquavit

2cl 4,50 €



|                                 |     |        |
|---------------------------------|-----|--------|
| Jägermeister                    | 2cl | 4,00 € |
| Ramazotti                       | 4cl | 6,00 € |
| Grappa Cellini                  | 2cl | 4,50 € |
| Obstbrände (Williams, Himbeere) | 2cl | 4,50 € |
| Baileys                         | 4cl | 6,50 € |
| Aperol Spritz (Aperol mit Sekt) |     | 7,50 € |
| Campari Soda / Orangensaft      |     | 7,50 € |
| Lillet (Lillet mit Wild Berry)  |     | 8,00 € |

### WARMER GETRÄNKE

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kännchen Kaffee                                                                | 5,40 € |
| Kännchen Kaffee entkoffeiniert                                                 | 5,40 € |
| Tasse Kaffee                                                                   | 3,20 € |
| Glas Tee von Meßmer                                                            | 3,50 € |
| <i>Darjeeling, Earl Grey, Grüner, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos und Beeren</i> |        |
| Große Tasse Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>                                  | 4,50 € |
| Milchkaffee <sup>G</sup>                                                       | 4,00 € |
| Cappuccino <sup>G</sup>                                                        | 3,60 € |
| Latte Macchiato <sup>G</sup>                                                   | 4,30 € |
| Espresso                                                                       | 3,00 € |

### FRISCHE, BERGISCHE WAFFEL<sup>A,C</sup>

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| mit Puderzucker           | 4,70 €   |
| <b>wahlweise dazu</b>     |          |
| heiße Kirschen            | + 2,00 € |
| heiße Zimtpflaumen        | + 1,50 € |
| Milchreis <sup>G</sup>    | + 1,50 € |
| Sahne <sup>G</sup>        | + 1,50 € |
| Vanilleeis <sup>G,H</sup> | + 2,00 € |



Unsere Auswahl an selbstgebackenem Kuchen erfragen Sie bitte beim Service. Preis pro Stück 4,00 €, mit Sahne 5,00 €

Unsere Waffeln und die Bergische Kaffeetafel servieren wir bis 18:00 Uhr.

### FEIERN SIE BEI UNS!

Die „Gaststätte Rüdenstein“ feiert mit Ihnen – stilecht und zu jeder Gelegenheit. Bei uns wird jedes Fest zum Erlebnis, ganz gleich, ob in kleiner oder großer Gesellschaft. Im stilvollen Ambiente sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen. Dabei können Sie entscheiden, was aufgetischt wird – ein mehrgängiges Menü, ein Buffet jeglicher Art oder auch ein zünftiges Barbecue sind möglich. Genießen Sie Ihren Besuch bei uns, ob in einem unserer Gasträume oder entspannt im Garten mit Blick auf die Wupper. Unsere Räume und der Saal werden selbstverständlich für Ihre Feierlichkeiten und anderen Anlässe stilvoll nach Ihren Wünschen dekoriert. Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl, beraten Sie bei der Planung und helfen bei der Dekoration.



Baumhof & Kiosk



Gartenterrasse



Saal mit eigenem Garten  
- bis zu 80 Personen -



Wupperstube



Stübchen



Wintergarten

## DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL

Die Bergische Kaffeetafel lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch das Bergische Land ein. Genau richtig für Genießer und Hungrige, die sich nach einer Wanderung durch die grünen Wälder erholen wollen, aber auch genauso beliebt bei Familienfeiern aller Art. Nicht ohne Grund beschreiben die bergischen Landsleute die Kaffeetafel im Plattdeutschen als:

**„Koffeedrenken met allem dröm und draan“.  
Zum satt essen.**

Wir servieren unsere „Bergische Kaffeetafel“ mit Semmel, Korinthenstuten, Land- und Schwarzbrot, dazu Marmelade, Apfelkraut, Butter, Quark, Holländer Käse und Aufschnitt. Genießen Sie die frische gebackene Waffel mit heißen Kirschen, Schlagsahne und dem hausgemachten Milchreis. Dazu reichen wir Kaffee, Tee oder Kakao. Die Reihenfolge, in der die einzelnen Bestandteile verspeist werden, liegt im Ermessen des Gastes. Der Tisch ist von Anfang an mit allen Genüs-

**Wir  
brauchen  
Ihre Hilfe!**

*Wir sind stetig auf der Suche  
nach Personal. Sie kennen jemanden?  
Einfach bei uns bewerben. Helfen Sie uns,  
unser tolles Team zu erweitern.*



Zugang zu unserem WLAN:  
RUEDENSTEINGAST  
Passwort Bergischkaffee

sen gedeckt und wie ein „Tischlein-deck-dich“ wird er nicht leer bis alle satt sind.

Entdecken Sie das Bergische Land und bestellen Sie eine „Bergische Kaffeetafel“. Wir servieren diese von **12:00 -18:00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen ab 10:00 Uhr als Frühstück**. Wer nicht ganz so viel Hunger mitbringt, kann natürlich auch nur eine Waffel seiner Wahl oder unseren hausgebackenen Kuchen bestellen.

Der Preis beträgt 24,00 € pro Person und ab 10 Personen 23,50 € pro Person.



### Allergene

|   |                                   |   |                                                                   |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide           | D | Fische und Erzeugnisse daraus                                     |
| C | Eier und Erzeugnisse daraus       | F | Soja und Erzeugnisse daraus                                       |
| E | Erdnüsse und Erzeugnisse daraus   | H | Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus                             |
| G | Milch und Erzeugnisse daraus      | J | Senf und Erzeugnisse daraus                                       |
| I | Sellerie und Erzeugnisse daraus   | L | Schwefeldioxid und Sulphite<br>mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr |
| K | Sesam und Erzeugnisse daraus      | N | Weichtiere und Erzeugnisse daraus                                 |
| M | Lupinen und Erzeugnisse daraus    |   | Unser Nußmix: Kürbis, Mandel, Haselnuß                            |
| B | Krebstiere und Erzeugnisse daraus |   |                                                                   |

### Familie Meis - Lucassen

Obenruden 72 | 42657 Solingen  
0212-81 23 14 | [info@ruedenstein.de](mailto:info@ruedenstein.de)  
[www.ruedenstein.de](http://www.ruedenstein.de)

### Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag  
Mittwoch - Samstag ab 11:30 Uhr  
Sonn- & Feiertag ab 10:00 Uhr  
Küche durchgehend von 12:00 - 19:30 Uhr