

GASTSTÄTTE

Rüdenstein



Unser Hygiene 1x1

Bitte beachten Sie folgende Regeln:

- Warten Sie, bis Sie von uns platziert werden!
- Tragen Sie Ihre Maske, wenn Sie Ihren Tisch verlassen!
- Halten Sie Abstand!
- Waschen Sie Ihre Hände!

Bleiben Sie gesund!

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 Sigrig 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 (geb. Wachauf) 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 folgenden Herbst / Winter wurde dann endlich ein Herzensprojekt umgesetzt – die



Einfahrt wurde erneuert und der Parkplatz erweitert.

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



2020/21 | Was für eine verrückte Zeit! Corona lässt uns kreativ werden. Während unsere Türen leider geschlossen bleiben müssen, tobt sich die 5. Generation aus.

Wie Sie sehen, arbeiten wir seit vielen Jahren an der Gaststätte Rüdenstein, um unseren Gäs-

ten 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 Familie 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



AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffelcremesuppe^{G,I} mit Brotroutons	5,80 €
Rinderkraftbrühe^{A,G,I,F} mit Pfannkuchenstreifen	5,80 €
Tagessuppe^{A,G,I,F}	5,80 €

SALATE

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot.

	vorweg	/ nur
„Frische Blattsalate“ Kräutervinaigrette ^J	6,30 €	---
Gratinierter Ziegenkäse^{H,J} auf Blattsalaten mit Nüssen	9,30 €	12,30 €
Feldsalat mit Kartoffel- dressing^{A,G,J,L} , dazu Speck und Brotroutons	8,50 €	12,00 €
Feldsalat mit Kräutervinaigrette^{A,G,J} dazu Orangen, Brotroutons, Nüsse und Granatapfel	8,50 €	12,00 €

FRISCHE REIBEKUCHEN^{A,C,L}

Nur Mittwochs & Donnerstags!

mit Apfelmus^L	9,80 €
mit Schwarzbrot, Butter und Apfelkraut^{A,G}	10,30 €
mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark^{D,G,L}	16,80 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites	5,00 €
Löwe „Leo“^{A,C} kleines Schnitzel mit Pommes Frites	8,00 €

Pfannekuchen^{A,C,G} mit Äpfeln, Marmelade, Nutella ^{H,F} oder Puderzucker	7,00 €
--	--------

Raupe Rudi^{A,C,D,G} Fischstäbchen an Kartoffelstampf	8,00 €
---	--------

Kindereis	2,50 €
------------------	--------

UNSERE SCHNITZELECKE

„Rüdenstein“^{A,C,L} Schweineschnitzel mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	16,30 €
---	---------

„Kottenschnitzel“^{A,C,J,L} Schweineschnitzel mit Zwiebel, Senf und Kottenwurst gefüllt, dazu Bratkartoffeln	17,30 €
--	---------

„Jäger Art“^{A,C,G,L} Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites	15,30 €
---	---------

Schnitzel „Wiener Art“^{A,C} Schweineschnitzel mit Pommes Frites	14,30 €
---	---------

„Fitness-Teller“^{A,C,G} Hähnchenschnitzel mit Spiegelei auf Blattsalaten, dazu frisches Brot	14,80 €
---	---------

FLEISCH VOM GRILL

Rumpsteak vom Grill^{G,L} mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	24,30 €
---	---------

Zwiebelrostbraten vom Rind^{A,J,L} mit Senf, Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	24,00 €
---	---------

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



Hausgemachter Wildgulasch^{A,G} mit Butterspätzle und Apfelkompott	17,50 €
--	---------

Wildschwein „Cordon Bleu“^{A,G,L} dazu Rosenkohl und Bratkartoffeln	19,50 €
---	---------

Geschmorte Gänsebrust und Keule^{A,G,L} mit Bratapfel, dazu Rotkohl und Kartoffelkloß	
--	--

Kleine Portion	19,50 €
Große Portion	22,50 €

*bis Ende
Dezember*

DEFTIGE KÜCHE

Bergische Sülze^{G,J,L} mit Remouladensoße, Zwiebeln und Bratkartoffeln	13,30 €
--	---------

Roastbeef rosa gebraten auf Landbrot^{A,G,J} mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	15,80 €
--	---------

Frische, gebratene Champignons auf Blattspinat^{A,C,G} mit Soße Hollandaise und Kartoffelrösti	13,30 €
--	---------

Hausgemachte Rinderroulade^{A,J} mit Rotkohl und Salzkartoffel	17,30 €
--	---------

Sauerbraten Rheinischer Art^{A,H} mit Kartoffelklößen und Apfelkompott	18,00 €
--	---------

FISCH AUS DER PFANNE

Filet vom Lachs^{A,C,D,G} mit Apfel-Lauchgemüse, dazu Herzoginkartoffeln	18,50 €
---	---------

Zanderfilet vom Grill^{A,D,I} auf Kokos-Curry-Linsen	18,00 €
--	---------

UNSERE GROSSEN PFANNEKUCHEN^{A,C}

mit frischen Äpfeln	9,00 €
----------------------------	--------

mit Blattspinat und Käse^G	10,00 €
---	---------

mit geräuchertem Speck^L	9,00 €
---	--------

mit „Kottenwurst“^L geräucherte Mettwurst vom Metzger	9,50 €
---	--------

„Bauern-Pfannkuchen“^{C,L} mit Schinken und Bratkartoffeln, dazu ein Spiegelei	10,50 €
---	---------

Buchweizenpfannkuchen mit Kottenwurst und Speck, dazu Apfelkraut und Schwarzbrot	12,00 €
---	---------

*Gerne servieren wir Ihnen zu unseren
Gerichten einen Salatteller für 4,00 €.*

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Mit hausgemachtem Eis!

Hausgemachtes Eis^{G,H} nach Wahl:	
2 Bällchen	3,00 €
3 Bällchen	4,50 €
plus Sahne	0,70 €

Eisbecher „Rüdenstein“^{G,H} Nuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	7,00 €
--	--------

Heiße Kirschen^{G,H} mit Vanilleeis- creme, Kirschen und Sahne	7,00 €
--	--------

Hausgemachter Milchreis^G mit Kirschen	4,50 €
--	--------

Nusseiscreme^{A,G,H} mit heißen Zimtpflaumen und Sahne	7,00 €
---	--------

Zweierlei von der Schokolade^{A,C,G} mit Sorbet	9,00 €
---	--------

ALKOHOLFREI

**HAANER
EISENQUELLE** 0,25 l 2,40 €
0,75 l 5,90 €

**BERGISCHE
WALDQUELLE** 0,25 l 2,40 €
0,75 l 5,90 €

pepsi
Pepsi, Pepsi Max,
Mirinda, 7Up 0,2 l 2,50 €

Schweppes^C
Bitter Lemon, Tonic Water,
Ginger Ale 0,2 l 2,80 €

**ZUNFT^C
FASSBRAUSE** 0,33 l 2,80 €

Obstsäfte
Apfelsaft trüb, Orangensaft 0,3 l 4,00 €

Lauwerth Schorlen
Apfel-, Johannisbeer-,
Rhabarber- und Maracuja 0,33 l 3,80 €

BIERE VOM FASS^A

Bitburger Pils 0,3 l 3,00 €

Bitburger Premium Pils 0,3 l 3,00 €
FRISCH VOM FASS

Junft KÖLSCH 0,3 l 3,00 €

**Bergisches
Landbier** 0,3 l 3,00 €
Traditionell dunkel - Original obergärig

PAULANER 0,5 l 5,00 €
Hefe-Weißbier

FLASCHENBIER

Bitburger Pils 0,33 l 3,50 €
Lagerbier, glutenfrei

PAULANER^A 0,5 l 5,00 €
Alkoholfrei

WEISSWEIN^L

Riesling -trocken- 0,2 l 5,70 €
Weingut Peterhoff, Rheingau

Pinot Grigio -trocken- 0,2 l 5,70 €
Dolcevita, Italien

Chardonnay -trocken- 0,2 l 6,00 €
Les Jamelles, Frankreich

ROSÉWEIN^L

Portugieser Weißherbst 0,2 l 5,20 €
-halbtrocken-
*Winzergenossenschaft Westhofen,
Rheinhessen*

ROTWEIN^L

Cote du Rhone -trocken- 0,2 l 6,00 €
Terre de Mistral, Frankreich

Merlot Veneto -trocken- 0,2 l 5,70 €
Valoro / Azienda, Corte de Cremise, Italien

Cabernet Sauvignon -trocken- 0,2 l 6,00 €
Les Jamelles Frankreich

Quinta das Amoras -trocken- 0,2 l 6,20 €
Casa Santos Lima, Portugal

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 deshalb **keine Umbestellungen** entgegen nehmen können.

WARME GETRÄNKE

Kännchen Kaffee 4,20 €

Kännchen Kaffee Hag 4,20 €

Kännchen Tee 4,00 €
*Schwarzer Tee (Friesenmischung),
Kamille, Kräuter, Sommerbeeren,
Pfefferminz, Grüner, Rooibos Vanilla*

Große Tasse Schokolade mit Sahne^G 3,80 €

Milchkaffee^G 3,00 €

Cappuccino^G 2,50 €

Latte Macchiato^G 3,70 €

Espresso 2,50 €

FRISCHE, BERGISCHE WAFFEL^{A,C}

mit Puderzucker 4,00 €

**mit Kirschen oder Milchreis oder
Sahne oder Vanilleeis^{G,H}** 5,00 €

mit Kirschen und Sahne^G 5,80 €

mit Kirschen und Milchreis^G 5,80 €

mit Kirschen, Milchreis und Sahne^G 6,50 €

mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne^{G,H} 6,50 €

**mit Kirschen, Vanilleeis,
Milchreis und Sahne^{G,H}** 7,00 €

**mit Zimtpflaumen, Nusseis
und Sahne^{G,H}** 7,00 €

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



Saal mit eigenem Garten
- bis zu 80 Personen -



Wupperstube
- bis zu 18 Personen -



Stübchen
- bis zu 45 Personen -



Wintergarten
- bis zu 30 Personen -

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“

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 Genüssen 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 17,00 € pro Person und ab 10 Personen 16,50 € 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
K	Sesam und Erzeugnisse daraus		mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
M	Lupinen und Erzeugnisse daraus	N	Weichtiere und Erzeugnisse daraus
B	Krebstiere und Erzeugnisse daraus		Unser Nußmix: Kürbis, Mandel, Haselnuß



Zugang zu unserem WLAN:
RUEDENSTEINGAST
Passwort Bergischkaffee

Familie Meis - Lucassen

Obenrüden 72 | 42657 Solingen
0212-81 23 14 | info@ruedenstein.de
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