

GASTSTÄTTE

Rüdenstein



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 (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 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 Betrieb 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.

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 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	7,80 €
Rinderkraftbrühe ^{A,G,I,F} mit Pfannkuchenstreifen	7,80 €
Tagessuppe ^{A,G,I,F}	7,80 €

SALATE

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot.

	vorweg	/ nur
„Frische Blattsalate“ Kräutervinaigrette ^J	8,00 €	---
Gratinierter Ziegenkäse ^{H,J} auf Blattsalaten mit Nüssen	12,90 €	15,90 €
Feldsalat mit Kartoffel- dressing ^{A,G,J,L} , dazu Speck und Brotroutons	11,20 €	15,20 €
Feldsalat mit Kräuter- vinaigrette, vegan ^{A,G,J} dazu Orangen, Brotroutons, Nüsse und Granatapfel	11,20 €	15,20 €

FRISCHE REIBEKUCHEN^{A,C,L}

Nur Mittwochs & Donnerstags!

mit Apfelmus ^L	11,90 €
mit Schwarzbrot, Butter und Apfelkraut ^{A,G}	12,50 €
mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark ^{D,G,L}	21,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites	5,50 €
Löwe Leo ^{A,C} kleines Schnitzel mit Pommes Frites	10,00 €
Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Äpfeln, Marmelade, Nutella ^{H,F} oder Puderzucker	9,00 €
Raupe Rudi ^{A,C,D,G} Fischstäbchen an Kartoffelstampf	10,00 €

UNSERE SCHNITZELECKE

„Rüdenstein“ ^{A,C,L} Schweineschnitzel mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	20,80 €
„Kottenschnitzel“ ^{A,C,J,L} Schweineschnitzel mit Zwiebel, Senf und Kottenwurst gefüllt, dazu Bratkartoffeln	21,90 €

„Jäger Art“ ^{A,C,G,L} Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites	19,60 €
--	---------

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} Schweineschnitzel mit Pommes Frites	18,50 €
--	---------

„Fitness-Teller“ ^{A,C,G} Hähnchenschnitzel mit Spiegelei auf Blattsalaten, dazu frisches Brot	18,80 €
--	---------

FLEISCH VOM GRILL

Rumpsteak vom Grill ^{G,L} mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	32,00 €
--	---------

Zwiebelrostbraten vom Rind ^{A,J,L} mit Senf, Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	30,60 €
--	---------

FLEISCHLOSE GERICHTE

Frische, gebratene Champignons auf Blattspinat ^{A,C,G} mit Hollandaise und Kartoffelrösti	16,30 €
--	---------

Ofengemüse mit Hummus, vegan ^I	14,20 €
--	---------

Gebackener Ziegenkäse ^{A,G,H,I} mit Ofengemüse, Hummus und Baguette	16,00 €
---	---------

Panierter Austernpilz ^{A,C,G,I,M,J} mit Hollandaise, Spinat und Salzkartoffeln	16,80 €
--	---------

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



Hausgemachter Wildgulasch ^{A,G} mit Butterspätzle und Apfelkompott	21,80 €
---	---------

Wildschwein „Cordon Bleu“ ^{A,G,L} dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln	23,70 €
--	---------

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

Kleine Portion	28,00 €
Große Portion	31,00 €

*bis Ende
Dezember*

DEFTIGE KÜCHE

Bergische Sülze ^{G,J,L} mit Remouladensoße, Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,30 €
---	---------

Roastbeef rosa gebraten auf Landbrot ^{A,G,J} mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	19,80 €
---	---------

Hausgemachte Rinderroulade ^{A,J} mit Rotkohl und Salzkartoffel	20,90 €
---	---------

Sauerbraten Rheinischer Art ^{A,H} mit Kartoffelklößen und Apfelkompott	22,00 €
---	---------

FISCH AUS DER PFANNE

Filet vom Lachs ^{A,C,D,G,I} mit Ofengemüse und Kartoffelkräpfen	24,30 €
---	---------

Zander auf Rahmsauerkraut ^{A,D,I} und Kartoffelstampf	23,70 €
--	---------

UNSERE GROSSEN PFANNEKUCHEN^{A,C}

mit frischen Äpfeln	10,90 €
----------------------------	---------

mit Blattspinat und Käse ^G	12,50 €
--	---------

mit geräuchertem Speck ^L	11,40 €
--	---------

mit „Kottenwurst“ ^L geräucherte Mettwurst vom Metzger	11,80 €
--	---------

„Bauern-Pfannkuchen“ ^{C,L} mit Schinken und Bratkartoffeln, dazu ein Spiegelei	13,00 €
--	---------

*Gerne servieren wir Ihnen zu unseren
Gerichten einen Salatteller für 4,90 €.*

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Mit hausgemachtem Eis!

Hausgemachtes Eis ^{G,H} nach Wahl:	
1 Bällchen	2,00 €
jedes weitere Bällchen	1,80 €
plus Sahne	1,50 €

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

Eisbecher „Rüdenstein“ ^{G,H} Nuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	8,50 €
---	--------

Heiße Kirschen ^{G,H} mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
--	--------

Hausgemachter Milchreis ^G mit Kirschen	6,00 €
---	--------

Heiße Zimtpflaumen ^{A,G,H} mit Nusseis und Sahne	8,50 €
---	--------

Lauwarmes Schokoküchlein ^{A,C,G} mit Sorbet	10,80 €
--	---------

ALKOHOLFREI

HAANER EISENQUELLE	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €
BERGISCHE WALDQUELLE	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,00 €

pepsi		
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,80 €

Schweppes^C		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Bitburger Fassbrause	0,33 l	3,70 €
Obstsäfte		
Apfelsaft trüb, Orangensaft	0,3 l	4,30 €
Elephant-Bay Ice Tea		
Peach & Lemon	0,33 l	4,50 €
Vio-Schorle		
Apfel-, Johannisbeere- und Rhabarber	0,3 l	4,30 €

BIERE VOM FASS^A

Bitburger <i>Bitte um Blick</i>	0,3 l	3,70 €
Bitburger <i>Premium Plus</i>	0,3 l	3,70 €
Junft <i>KÖLSCH</i>	0,3 l	3,70 €
Bergisches Landbier <small>traditionell dunkel • Original obergärig</small>	0,3 l	3,70 €
PAULANER Hefe-Weißbier	0,5 l	6,20 €

FLASCHENBIER

PAULANER^A Alkoholfrei	0,5 l	6,20 €
--	-------	--------

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 Umstellungen** entgegen nehmen können.

WEISSWEIN^L

Riesling -trocken-	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Peterhoff, Rheingau</i>		
Pinot Grigio -trocken-	0,2 l	7,00 €
<i>Villa Santa Flaria, Italien</i>		
Chardonnay -trocken-	0,2 l	7,00 €
<i>Vin de Pays D'Oc, Frankreich</i>		
Grauburgunder -trocken-	0,2 l	7,20 €
<i>Weingut Behringer, Baden</i>		
Gaumentanz -trocken-	0,2 l	7,20 €
<i>Edition Solingen, Baden</i>		

ROSÉWEIN^L

Portugieser Weißherbst	0,2 l	6,80 €
-halbtrocken-		
<i>Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen</i>		

ROTWEIN^L

Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,20 €
-trocken-		
<i>Cheval d'or, Frankreich</i>		
Cote du Rhone -trocken-	0,2 l	7,20 €
<i>Terre de Mistral, Frankreich</i>		
Merlot -trocken-	0,2 l	7,00 €
<i>Villa Santa Flaria, Italien</i>		
Primitivo Primasole	0,2 l	7,00 €
-vollmundig- <i>Cielo e Terra, Italien</i>		
Quinta das Amoras -trocken-	0,2 l	7,50 €
<i>Casa Santos Lima, Portugal</i>		
Spätburgunder -halbtrocken-	0,2 l	6,80 €
<i>Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen</i>		

SPIRITUOSEN

Martini dry	5cl	6,00 €
Sherry dry/sweet	5cl	6,00 €
Bergischer Korn	2cl	3,00 €
Quittenschnaps	2cl	3,50 €
Obstler	2cl	3,50 €
Malteser, Aquavit	2cl	4,00 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	5,50 €
Grappa Cellini	2cl	4,50 €
Obstbrände (Williams, Himbeer)	2cl	4,50 €
Baileys	4cl	5,50 €

Aperol Spritz (Aperol mit Sekt)	7,50 €
Campari Soda / Orangensaft	7,00 €
Lillet (Lillet mit Wild Berry)	7,00 €

WARME GETRÄNKE

Kännchen Kaffee	4,90 €
Kännchen Kaffee Hag	4,90 €
Kännchen Tee	4,70 €
<i>Schwarzer Tee (Friesenmischung), Kamille, Kräuter, Sommerbeeren, Pfefferminz, Grüner, Rooibos Vanille</i>	
Große Tasse Schokolade mit Sahne^G	4,40 €
Milchkaffee^G	3,80 €
Cappuccino^G	3,40 €
Latte Macchiato^G	4,30 €
Espresso	3,00 €

Unsere Auswahl an selbstgebackenem
Kuchen erfragen Sie bitte beim Service.
Preis pro Stück 3,90 €, mit Sahne 4,90 €

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 KAFFEETADEL

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 21,50 € pro Person und ab 10 Personen 21,00 € 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