

# ALTES RUDERHAUS

restaurant · biergarten



## Speisen & Getränke

Tägliches Frühstück mit Rheinblick:  
Genießen Sie auch unser leckeres Frühstücksbuffet.



Floßhafenstraße 7 | 67547 Worms  
Telefon 06241 - 30 86 202  
[www.altes-ruderhaus.de](http://www.altes-ruderhaus.de)

### Öffnungszeiten:

Montag 7 - 10:30 Uhr und 17 - 22 Uhr  
Dienstag bis Sonntag 7 - 22 Uhr

Warme Küche von 12 - 21 Uhr  
Frühstück von 7 - 10:30 Uhr

# Speisen

## VORSPEISEN / KLEINER HUNGER

<b>Manzo Tonnato</b>	<b>9,90 €</b>
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Thunfisch-Kapern-Sauce	
<b>Garnelenpfännchen „Aglio e Olio“</b>	<b>9,90 €</b>
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili, dazu frisches Baguette	
<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>8,90 €</b>
In Backteig frittiertes Fischfilet mit Pommes und Malt Vinegar	

## SALATE

<b>Knackige Blattsalate (VEG)</b>	<b>8,00 €</b>
mit unserem Hausdressing mariniert	
- mit gebratenen Rindfleischstreifen	<b>12,50 €</b>
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	<b>11,50 €</b>
- als „Bauern-Art“ mit Schafskäse, Tomate, Oliven, Gurke, Paprika (VEG)	<b>10,50 €</b>
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	<b>4,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Tafelspitzbrühe mit Speckknödeln und Lauchzwiebeln</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokoschmand (VEG)</b>	<b>4,90 €</b>
- mit gegrillter Garnele	<b>6,90 €</b>
<b>Gratinierte Zwiebelsuppe (VEG)</b>	<b>5,50 €</b>

*Zu unseren Suppen reichen wir frisches Baguette*

## PASTA & VEGETARISCHES

<b>Schafskäsepfännchen</b>	<b>8,90 €</b>
mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten (VEG)	
<b>Casarecce (kurze gerollte Bandnudeln)</b>	<b>13,90 €</b>
mit gebratenen Riesengarnelen, pikant abgeschmeckt mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Pernod	
<b>Steinpilzravioli</b>	<b>11,50 €</b>
in Salbeibutter geschwenkt mit frittiertem Rucola (VEG)	
<b>Gebratene Hähnchenbrust „Asia Style“</b>	<b>13,90 €</b>
mit Mie-Nudeln auf Wokgemüse in einer leichten Zitronengras-Curry-Kokos-Sauce	

## FISCH

<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>18,50 €</b>
auf Safransauce, dazu frischer Blattspinat und Tagliatelle	
<b>Forelle am Stück gebraten</b>	<b>18,50 €</b>
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	
<b>Paniertes Rotbarschfilet</b>	<b>12,50 €</b>
mit Remoulade und buntem Kartoffelsalat	

Lieber Gast! Informationen zu den in den Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. VEG = vegetarisch

## FLEISCH

<b>Tafelspitz</b>	<b>17,50 €</b>
mit Meerrettich-Sauce, dazu Bouillonkartoffeln	
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalb</b>	<b>18,50 €</b>
mit hausgemachten Rösti und Rahmkarotten	
<b>Pfälzer Liebling</b>	<b>14,90 €</b>
Bratwurst, Saumagen und Leberknödel, dazu Rieslingsauerkraut und Kartoffelpüree	
<b>Gebratene Entenbrust „5 Spices“</b>	<b>23,90 €</b>
unter einer Erdnuss-Chili-Kruste, dazu Gemüse-Teigtaschen (Dumplings)	
<b>Rumpsteak (250g)</b>	<b>22,90 €</b>
mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Pommes	
<b>Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b>	<b>12,90 €</b>
mit Pommes	
- mit Pommes und Jägersauce (Champignons und Speckwürfel)	<b>13,90 €</b>
<b>Kochkäseschnitzel</b>	<b>13,90 €</b>
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kochkäse und Pommes	
<b>Lendchen-Teller</b>	<b>15,90 €</b>
mit drei Schweinemedallions in einer Champignon-Rahm-Sauce, dazu Speckbohnen und Butterspätzle	
<b>XL-Ruderhaus Burger</b>	<b>12,50 €</b>
mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und Pommes	
- als Cheeseburger	<b>13,50 €</b>
<b>Currywurst</b>	<b>9,50 €</b>
Große Bratwurst vom Schwein mit hauseigener Currysauce und Pommes	

## KIDS (Kinder bis 12 Jahre)

<b>Piratensteller</b>	<b>0,00 €</b>
Du bekommst deinen eigenen Teller und darfst bei deinen Eltern mitessen!	
<b>Lasse's Burger</b>	<b>5,90 €</b>
Kleiner Burger mit Rindfleisch, Ketchup und Pommes	
<b>Lotta's Steak</b>	<b>8,90 €</b>
Kleines Rumpsteak (125g) mit Pommes	
<b>Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b>	<b>5,90 €</b>
mit Pommes	
<b>Spätzle mit Rahmsauce</b>	<b>4,90 €</b>

*Bestimmte Gerichte sind auch als kleinere bzw. Senioren-Portionen erhältlich.  
Diese erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.*

## VESPER / HERZHAFTES

<b>Wurstsalat „Ruderhaus“</b>	<b>7,50 €</b>
mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Bergkäse – alles herzhaft mariniert, dazu frisches Bauernbrot	
- mit Pommes	<b>9,00 €</b>

## DESSERT

<b>Crème Brûlée</b>	<b>5,50 €</b>
mit Cafe Macchiato-Eis	
<b>Dessertvariation „Ruderhaus“</b>	<b>8,50 €</b>
mit Schokoladen-Mousse, Crème Brûlée und Amarena-Kirsch-Eis	
<b>Gemischtes Eis – 3 Kugeln</b>	<b>4,50 €</b>
wahlweise Schokolade, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Cafe Macchiato, Amarena Kirsch	
<b>Kugel Eis</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	<b>5,00 €</b>
- mit 1 Kugel Vanilleeis	<b>6,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,50 €</b>

**Feine Kuchen präsentieren wir Ihnen in unserer Kuchenvitrine.**

## FRÜHSTÜCK

<b>Großes Frühstücksbuffet</b>	pro Person	<b>14,90 €</b>
Feine Wurst- und Käseauswahl, verschiedene Cerealien, frisches Brot, Brötchen & Croissants, süße Aufstriche, Joghurt, Rührei, gekochtes Ei, Säfte, Mineralwasser, Teeauswahl & Filterkaffee		

# Getränke

## APERITIFS

<b>Hugo / Lillet Berry<sup>1</sup> / Aperol Spritz<sup>1,5</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,70 €</b>
--	-------------	---------------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Peterstaler Mineralwasser Classic</b>	<b>0,25l / 0,75l</b>	<b>2,00 / 4,90 €</b>
<b>Black Forest Mineralwasser Still</b>	<b>0,25l / 0,75l</b>	<b>2,00 / 4,90 €</b>
<b>Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,00 / 2,50 €</b>
<b>Coca Cola Original<sup>1,3,4</sup>, Light<sup>1,3,4,6</sup></b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>
<b>Fanta<sup>1,3</sup>, Sprite</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>
<b>Schweppes<sup>1,3,5</sup></b>	<b>0,2l Fl.</b>	<b>2,50 €</b>
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
<b>Braumeister Limonade<sup>1,2,3</sup></b>	<b>0,5l Fl.</b>	<b>4,20 €</b>
Orange / Holunder / Grapefruit		

## SÄFTE / SAFTSCHORLEN

<b>Saft</b>	<b>0,2l / 0,4l</b>	<b>2,60 / 4,00 €</b>
Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Rhabarber / Traubensaft rot / Grapefruit		
<b>Saft als Schorle</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 chininhaltig, 6 Süßungsmittel

## WARMER GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee Crème</b>		<b>2,30 €</b>
<b>Pott Kaffee</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Espresso / doppelter Espresso</b>		<b>2,20 / 3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino / Cappuccino Grande</b>		<b>2,70 / 4,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Heiße Schokolade im Glas</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Heiße Schokolade im Glas mit Sahne</b>		<b>3,60 €</b>

*Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich*

<b>Glas Eilles Tee</b>		<b>2,20 €</b>
------------------------	--	---------------

Darjeeling Royal, Sonne Asiens (Grüntee mit Lemongras),  
Kräutergarten, Sommerbeeren, Kamillenblüten, Pfefferminze

## BIERE VOM FASS

<b>Eichbaum Ureich Pils</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,70 / 3,60 €</b>
<b>Sander Pils No. 1</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>
<b>Eichbaum Hefeweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Tegernseer Hell</b>	<b>0,3l / 0,5l</b>	<b>2,80 / 4,10 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3l / 0,4l</b>	<b>2,70 / 3,60 €</b>
<b>Weizenradler</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Weizengrape (Hefeweizen mit Grapefruitsaft)</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Eichbaum Kristallweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Eichbaum Dunkles Weizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Erdinger Alkoholfreies Weizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Eichbaum „Aktiv“, alkoholfreies Pils</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Sander Original hell</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,00 €</b>

## SEKT / PROSECCO

<b>SEKT trocken</b>	<b>0,1l / 0,75l</b>	<b>3,80 / 22,50 €</b>
Riesling Sekt „Ruderhaus“, trocken, fruchtig, frisch, anregend Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>SKULLsecco</b>	<b>0,1l / 0,75l</b>	<b>3,30 / 19,90 €</b>
Spritzig, erfrischend Weingut Julius, Gundheim, Rheinhessen		

## WEINSCHORLE / APFELWEIN

<b>Riesling-Schorle / Rosé-Schorle</b>	<b>0,25l / 0,5l</b>	<b>2,80 / 4,50 €</b>
<b>Apfelwein „Hochstädter Speyerling“</b>	<b>0,25l / 0,5l</b>	<b>2,50 / 4,00 €</b>
<b>Apfelweinschorle</b>	<b>0,25l / 0,5l</b>	<b>2,20 / 3,50 €</b>

## WEISSWEIN

<b>Weissburgunder &amp; Chardonnay</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>5,10 / 19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, erfrischende Finesse, exotisch, Bio – 12,5 % Weingut Karl May, Osthofen		
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>5,10 / 19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, charaktervoll, ausdrucksstark, würzig, lebendig – 13,0 % Weingut Dr. Koehler, Bechtheim		
<b>riesling! trocken</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>5,10 / 19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, klassisch fruchtig – 11,5 % Weingut Erbdinger, Bechtheim		
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>4,90 / 18,00 €</b>
Qualitätswein, feinherb, fruchtbetont und frisch – 10,0 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>5,90 / 22,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, Aromen von wilder Pfefferminze, Brennessel und Stachelbeere, feine Maracuja- und Zitrusnote, kräftig, füllig – 12,5 % Weingut Krück, Großkarlbach		

## ROSÉ

<b>Spätburgunder Weißherbst</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>4,90 / 18,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, frisch und spritzig – 12,5 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>Arras Rosé</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>5,10 / 19,00 €</b>
Spätburgunder, Merlot, Dornfelder, Syrah Qualitätswein, trocken, erdige Töne, feine fruchtige Mandel-, Himbeer und Erdbeer-Aromen, bekömmliche Säure – 11,5 % Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsheim-Dalsheim		

## ROTWEIN

<b>Dornfelder</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>4,50 / 16,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, fruchtig, kräftig, wärmend, Aromen von Sauerkirsch und Brombeer – 12,7 % Weingut Julius, Gundheim		
<b>Merlot</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>6,90 / 25,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, Schwarzkirsch- und Heidelbeeraromen, kraftvoll, ausgewogen, Bio – 13,5 % Weingut Sander, Mettenheim		
<b>Spätburgunder</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>4,50 / 16,50 €</b>
Qualitätswein, feinherb, Aromen von Waldfrüchten, leicht & süffig, feine Restsüße – 12,5 % Weingut Krück, Großkarlbach		
<b>Blutsbruder Rot</b>	<b>0,2l / 0,75l</b>	<b>6,90 / 25,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, Aromen von frischer roter Paprika und schwarzen Johannis- und Blaubeeren, ein Hauch von Lagerfeuer und Leder, kraftvoll, samtig, Bio – 13,5 % Weingut Karl May, Osthofen		

**Weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte unserer Wein- und Spirituosenkarte.**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 chininhaltig, 6 Süßungsmittel. Alle Sekte und Weine enthalten Sulfite.