



**ALTES RUDERHAUS**  
restaurant · biergarten · café



Speisen  
&  
Getränke

## SCHLEMMEN & GENIESSEN AM WASSER

Herzlich willkommen im Restaurant „Altes Ruderhaus“ in der geschichtsträchtigen Stadt Worms am Rhein. Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie dabei einen unvergleichlichen Blick auf den Rhein – in der Region ist hier wohl einer der schönsten Orte zum Schlemmen und Entspannen. Ob im stilvollen Innenbereich, bei schönem Wetter auf der großen Sonnenterrasse direkt am Wasser oder in unserem gemütlichen Biergarten in lockerer und entspannter Atmosphäre – das Alte Ruderhaus ist einfach eine Insel zum Ankommen und Auftanken in herrlichem Ambiente.

Neben unseren à la Carte-Gerichten servieren wir Ihnen täglich und wöchentlich wechselnde saisonale Gerichte. Kreativ und vielfältig greifen wir in unserer Speisekarte neben internationalen auch regionale, rheinhessische Einflüsse auf. Unser Küchenchef legt dabei großen Wert auf Frische, regionale Herkunft und hohe Qualität unserer Zutaten. Genießen Sie dazu tolle, regionale Weine von sorgfältig ausgesuchten Winzern. Professionell und charmant rundet unser Servicepersonal Ihr lukullisches Erlebnis ab.

Im Frühjahr und im Sommer lädt unser schöner Biergarten nach einem gemütlichen Spaziergang oder einer Radtour zum entspannten Verweilen ein. Mit leckeren Kleinigkeiten von unserer Vesperkarte oder der kulinarischen Vielfalt unserer großen Karte genießen Sie unter alten Platanen den traumhaften Blick über den Rhein und den Floßhafen.

Biker sind bei uns herzlich willkommen. Neben zahlreichen gut einsehbaren Abstellplätzen steht Ihnen eine kostenlose Ladestation für den Akku Ihres E-Bikes zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Herzliche Grüße,

Ihre Familie John & das Team vom Alten Ruderhaus

### Bei uns lässt es sich gut feiern!

Sie suchen noch den passenden Rahmen für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder einen anderen Anlass? Das Alte Ruderhaus ist die ideale Eventlocation und lädt mit viel Raum und tollem Ambiente zum traumhaft schönen Feiern und Genießen ein. Sprechen Sie uns gerne an!



# Speisen

## VORSPEISEN / KLEINER HUNGER

- Rheinessen Carpaccio** **7,90 €**  
Dünn geschnittene Scheiben vom Schwartenmagen mit Frühlingszwiebeln, Essigmarinade und Parmesan<sup>6,9</sup>
- Matjes nach Hausfrauen Art** **9,90 €**  
mit Salzkartoffeln<sup>1,2,10,11</sup>
- Lauwarmer Linsensalat** **9,90 €**  
mit geräucherter Entenbrust<sup>2</sup>
- Garnelenpfännchen „Aglio e Olio“** **9,90 €**  
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili, dazu frisches Baguette

## SALATE

- Knackige Blattsalate (VEG)** **8,00 €**  
mit unserem Hausdressing mariniert<sup>6</sup>
- mit gebratenen Rindfleischstreifen **12,50 €**
- mit gebratenem Hähnchenbrustfilet **11,50 €**
- „Bauern-Art“ mit Schafskäse, Tomate, Oliven, Gurke, Paprika (VEG) **10,50 €**
- Kleiner gemischter Beilagensalat<sup>6</sup>** **4,50 €**

## SUPPEN

- Rinderkraftbrühe** mit Flädle und frischen Kräutern **5,90 €**
- Rheinessische Kartoffelsuppe mit Croûtons (VEG)** **5,90 €**
- mit Leberklößchen<sup>9</sup> **6,90 €**

*Zu unseren Suppen reichen wir frisches Baguette*

## PASTA & VEGETARISCHES

- Schafskäsepfännchen** **9,90 €**  
mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten (VEG)
- Casarecce (kurze gerollte Bandnudeln)** **13,90 €**  
mit gebratenen Riesengarnelen, pikant abgeschmeckt mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Pernod
- Gebratene Maultaschen (VEG)** **11,90 €**  
mit Blattspinat und Cherrytomaten



## FLEISCH

### RIND

- Flanksteak (200g)** **22,90 €**  
mit Süßkartoffelspalten, Pimientos, Maiscrème und Chilibutter
- Rumpsteak (250g)** **22,90 €**  
mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Pommes
- XL-Ruderhaus Burger** **12,90 €**  
mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomate, hausgemachter Burgersauce und Pommes
- als Cheeseburger** **13,90 €**

### SCHWEIN

- Lendchen-Teller** **15,90 €**  
mit drei Schweinemedallions in einer Champignon-Rahm-Sauce, dazu Speckbohnen und Butterspätzle<sup>3</sup>
- Rhein Hessischer Liebling** **14,90 €**  
Grobe Metzgerbratwurst vom Schwein, Saumagen und Leberknödel, dazu Riesling-Sauerkraut und Kartoffelpüree<sup>9,13</sup>
- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“** **12,90 €**  
mit Pommes
- mit Jägersauce** (Champignons und Speckwürfel)<sup>3</sup> **13,90 €**
- Kochkäseschnitzel** **13,90 €**  
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kochkäse und Pommes
- Currywurst** **9,90 €**  
Große Bratwurst vom Schwein (200 g.) mit hauseigener Currysauce und Pommes<sup>9</sup>

### HUHN

- Gebratene Hähnchenbrust „Asia Style“** **13,90 €**  
mit Mie-Nudeln auf Wokgemüse in einer leichten Zitronengras-Curry-Kokos-Sauce<sup>1,2,10,11</sup>

## FISCH

- Gebratenes Zanderfilet** **18,90 €**  
mit heimischen Kräutern, Blattspinat, Rieslingschaum und Tagliatelle
- Wormser Backfisch** **12,90 €**  
In Backteig frittiertes Fischfilet mit Remoulade und buntem Kartoffelsalat
- Dorade** **17,90 €**  
mit gebackenen Kartoffelwürfeln, sommerlichem Zucchini Gemüse und Dijon-Senf-Sauce
- Fish & Chips** **9,90 €**  
In Backteig frittiertes Fischfilet mit Pommes und Malt Vinegar<sup>6</sup>

## KIDS (Kinder bis 12 Jahre)

<b>Piranteller</b>	<b>0,00 €</b>
Du bekommst deinen eigenen Teller und darfst bei deinen Eltern mitessen!	
<b>Lotta's Steak</b>	<b>8,90 €</b>
Kleines Rumpsteak (125g) mit Pommes	
<b>Lasse's Burger</b>	<b>6,90 €</b>
Kleiner Burger mit Rindfleisch, Ketchup und Pommes	
<b>Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b>	<b>6,90 €</b>
mit Pommes	
<b>Tagliatelle mit Bolognese-Sauce (vom Rind)</b>	<b>5,90 €</b>

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

## DESSERT, KUCHEN & KÄSE

<b>Mediterrane Käseauswahl</b>	<b>11,50 €</b>
mit Preiselbeerkonfit, dazu frisches Baguette	
<b>- für 2 Personen</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>5,90 €</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>Belgische Waffel mit Puderzucker</b>	<b>5,00 €</b>
<b>- mit 1 Kugel Vanilleeis</b>	<b>6,50 €</b>
<b>- mit 1 Kugel Vanilleeis und heißen Himbeeren</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,50 €</b>

*Feine Kuchen präsentieren wir Ihnen in unserer Kuchenvitrine.*



**ALTES RUDERHAUS**  
restaurant · biergarten · pension

# Getränke

## APERITIFS

<b>Hugo<sup>6</sup> / Lillet Berry<sup>4,6</sup> / Aperol Spritz<sup>1,6,13</sup> / Campari Orange<sup>1</sup> / Campari-Soda<sup>1</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,70 €</b>
<b>Martini bianco / Martini rosso<sup>6</sup></b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Peterstaler Mineralwasser Classic</b>	<b>0,25 l / 0,75 l</b>	<b>2,00 / 4,90 €</b>
<b>Black Forest Mineralwasser Still</b>	<b>0,25 l / 0,75 l</b>	<b>2,00 / 4,90 €</b>
<b>Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 2,50 €</b>
<b>Coca Cola Original<sup>1,12</sup>, Light<sup>1,11,12</sup></b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>
<b>Fanta<sup>1,4</sup>, Sprite</b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>
<b>Schweppes<sup>1,4,13</sup></b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	<b>0,2 l Fl.</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Braumeister Limonade<sup>1,2</sup></b> Orange / Holunder / Grapefruit	<b>0,5 l Fl.</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Hausgemachte Limonade „Ruderhaus“</b> mit Mangosirup, Limette, Minze und Eiswürfeln	<b>0,4 l</b>	<b>3,90 €</b>

## SAFT / NEKTAR / SCHORLEN

<b>Saft</b> Apfel naturtrüb / Orange / Traubensaft rot / Grapefruit	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,70 / 4,00 €</b>
<b>Nektar</b> Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,70 / 4,00 €</b>
<b>Saft / Nektar als Schorle</b>	<b>0,3 l / 0,4 l</b>	<b>2,90 / 3,80 €</b>

## WARME 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> Darjeeling Royal, Sonne Asiens (Grüntee mit Lemongras), Kräutergarten, Sommerbeeren, Kamillenblüten, Pfefferminze	<b>2,20 €</b>
--	---------------

## BIERE VOM FASS

<b>Ruderhaus „hell &amp; naturtrüb“</b>	<b>0,3 l/0,5 l</b>	<b>2,90/4,20 €</b>
<b>Tegernseer Hell</b>	<b>0,3 l/0,5 l</b>	<b>2,90/4,20 €</b>
<b>Eichbaum Ureich Pils</b>	<b>0,3 l/0,5 l</b>	<b>2,90/4,20 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l/0,5 l</b>	<b>2,90/4,20 €</b>
<b>Maisel's Weisse Original</b> (helles Hefeweizen)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Weizenradler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Weizengrape</b> (helles Hefeweizen mit Grapefruitsaft)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Sander Pils No. 1</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Sander Original Lager hell</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Sander Plan B</b> (Pils alkoholfrei)	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Radler alkoholfrei</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Maisel's Weisse Kristall</b> (Kristallweizen)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Maisel's Weisse Dunkel</b> (dunkles Hefeweizen)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Maisel's Weisse alkoholfrei</b> (helles Hefeweizen)	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>

## SEKT - SECCO - CHAMPAGNER

<b>SEKT trocken</b>	<b>0,11/0,75 l</b>	<b>3,80/22,50 €</b>
Riesling Sekt „Ruderhaus“, trocken, fruchtig, frisch, anregend Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>SKULLsecco</b>	<b>0,11/0,75 l</b>	<b>3,30/19,90 €</b>
Spritzig, erfrischend Weingut Julius, Gundheim, Rheinhessen		
<b>CHAMPAGNER „Carte Blanche“</b>	<b>0,75 l</b>	<b>49,90 €</b>
Erfrischend, Aromen von Orangenblüte und Jasmin Christian Senez, Champagne, Frankreich		

## WEINSCHORLE / APFELWEIN

<b>Riesling-Schorle/Rosé-Schorle</b>	<b>0,25l/0,5l</b>	<b>2,80/4,50 €</b>
<b>Apfelwein</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

### RHEINHESSEN

<b>Weissburgunder &amp; Chardonnay</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>5,10/19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, erfrischende Finesse, exotisch, Bio – 12,5 % Weingut Karl May, Osthofen		
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>5,10/19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, charaktervoll, ausdrucksstark, würzig, lebendig – 13,0 % Weingut Dr. Koehler, Bechtheim		
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>4,90/18,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, säurearm aber körper- und extraktreich – 12,5 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		



<b>riesling! trocken</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>5,10/19,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, klassisch fruchtig – 11,5 % Weingut Erbdinger, Bechtheim		
<b>Gelber Muskateller</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>4,90/18,00 €</b>
Qualitätswein, feinherb, fruchtbetont und frisch – 12,5 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>Weisser Burgunder</b>	<b>0,75 l</b>	<b>18,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, charaktervoll, ausdrucksstark, würzig, lebendig – 13,0 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>Huxelrebe Spätlese</b>	<b>0,75 l</b>	<b>22,00 €</b>
Qualitätswein, exotisch, finessenreich, fruchtig – 9,0 % Weingut Erbdinger, Bechtheim		
<b>Riesling (Bio)</b>	<b>0,75 l</b>	<b>18,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, Aromen von Apfel, Birne und Citrus – 12,0 % Weingut Karl May, Osthofen		
<b>Riesling Morstein (Bio)</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, feine Fruchtaromen, reifer Pfirsich und Apfel, mineralisch frisch – 12,0 % Weingut Georg Julius, Gundheim		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>0,75 l</b>	<b>22,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, fruchtig – 12,5 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		

## PFALZ

<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>0,2 l/0,75 l</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		
<b>Bone Dry Riesling</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>6,90/25,50 €</b>
Qualitätswein, KNOCHEN-trocken – 12,5 % Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>0,75 l</b>	<b>26,50 €</b>
Qualitätswein, trocken, fruchtige Nuancen von Cassis, Holunderblüte, grasige Noten und Pfeffer – 12,0 % Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim		

## ROSÉ

### RHEINHESSEN

<b>Spätburgunder Weißherbst</b>	<b>0,2 l/0,75 l</b>	<b>4,90/18,00 €</b>
Qualitätswein, trocken, frisch und spritzig – 12,5 % Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim		
<b>Arras Rosé</b>	<b>0,2 l/0,75 l</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		

## PFALZ

<b>Clarette Rosé</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,50 €</b>
Qualitätswein, knackig-fruchtiger Sommerwein mit hohem Spaßfaktor – 12,5% Weingut Knipser, Laumersheim		



# ROTWEIN

## RHEINHESSEN

**Dornfelder Cuvée (Bio)** **0,2 l/0,75 l** **4,50/16,50 €**

Qualitätswein, trocken, fruchtig, kräftig, wärmend, Aromen von Sauerkirsch und Brombeer – 12,7 %

Weingut Julius, Gundheim

**Merlot (Bio)** **0,2 l/0,75 l** **6,90/25,50 €**

Qualitätswein, trocken, Schwarzkirsich- und Heidelbeeraromen, kraftvoll, ausgewogen, Bio – 13,5 %

Weingut Sander, Mettenheim

**St. Laurent** **0,2 l/0,75 l** **6,90/25,50 €**

Qualitätswein, trocken, vollmundig und würzig – 13,0 %

Weingut Erbdinger, Bechtheim

**Blutsbruder Rot (Bio)** **0,2 l/0,75 l** **6,90/25,50 €**

Qualitätswein, trocken, Aroma von frischer roter Paprika und schwarzen Johannis- und Blaubeeren, ein Hauch von Lagerfeuer und Leder, kraftvoll, samtig – 13,5 %

Weingut Karl May, Osthofen

**Cabernet Sauvignon** **0,75 l** **17,50 €**

Qualitätswein, trocken, fein, mediterran – 13,5 %

Weingut Müsel, Worms-Herrnsheim

**Syrah** **0,75 l** **33,00 €**

Qualitätswein, trocken, Duftnuancen von gerösteten Haselnüssen, feinfruchtiger, kirschiger Nachhall – 14,0 %

Trauben unter optimalen klimatischen Bedingungen in Bulgarien gereift – anschließend in Deutschland vinifiziert und in Barriquefässern ausgebaut.

Velis Vineyards, Flörsheim-Dalsheim

**Pinot 15 (Bio)** **0,75 l** **18,00 €**

Qualitätswein, trocken, fruchtige Aromen von roten und dunklen Beeren, weich, kraftvoll, leicht würzig – 12,6 %

Weingut Georg Julius, Gundheim

## PFALZ

**Spätburgunder** **0,2 l/0,75 l** **4,50/16,50 €**

Qualitätswein, feinherb, Aromen von Waldfrüchten, leicht & süffig, feine Restsüße – 12,5 %

Weingut Krück, Großkarlbach

**Spätburgunder** **0,75 l** **28,50 €**

Gutswein, trocken, ausgewogen und komplex, Aromen von Kirsche, Brombeere, Johannisbeere, Leder, Tabak und Pfeffer – 12,5 %

Weingut Rings, Freinsheim

**Cuvée Gaudenz** **0,75 l** **25,00 €**

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, St. Laurent

Qualitätswein, trocken, lebendiges und erfrischendes Aroma mit Noten von roten Früchten, besonders von Schwarzer Johannisbeere – 13,5 %

Weingut Knipser, Laumersheim

**Incognito** **0,75 l** **28,50 €**

Merlot, Dornfelder, Cabernet Dorsa, Regent

Qualitätswein, trocken, komplexe fruchtige Aromen (Kirsche & schwarze Johannisbeeren), leichte rauchige und würzige Noten – 13,5 %

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

Sekt, Secco, Champagner und Wein enthält Sulfite.

## LONGDRINKS

<b>Longdrink Ihrer Wahl mit 4 cl Spirituose</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,50 €</b>
Vodka Absolut 40 %, Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40 %, Havana Club 3 Jahre 40 %, Beefeater Dry Gin 47 %		

## SPIRITUOSEN

<b>Schladerer Williams</b> 40 %	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Schladerer Mirabelle</b> 42 %	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Schladerer Obstwasser</b> 38 %	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Schladerer Kirschwasser</b> 45 %	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Schladerer Himbeergeist</b> 42 %	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Scheibel Haselnuss</b> im Eichenfass gereift 40 %	<b>2cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Andrea da Ponte Vecchia</b> Grappa di Prosecco 42 %	<b>2cl</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Chivas Regal</b> 12 Jahre 40 %	<b>4cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b> 40 %	<b>4cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</b> 40 %	<b>4cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glenmorangie Original</b> 10 Jahre 40 %	<b>4cl</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Ouzo 12</b> 38%	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Malteserkreuz</b> 40%	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Ramazotti</b> 30%	<b>4cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Amaretto</b> 20%	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Bailey's</b> 17%	<b>4cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Jägermeister</b> 35 %	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Vodka Absolut</b> 40 %	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Underberg</b> 44 %	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Asbach Uralt</b> 38 %	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>

Lieber Gast! Informationen zu den in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. Es liegt eine gesonderte Karte für Sie bereit.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Nitritpökelsalz, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) mit Phosphat, (10) mit Milcheiweiss, (11) mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), (12) koffeinhaltig, (13) chininhaltig

Alle Sekte, Seccos, Champagner und Weine enthalten Sulfite.

VEG = vegetarisch



Floßhafenstraße 7 | 67547 Worms

Telefon 06241 - 30 86 202

[restaurant@altes-ruderhaus.de](mailto:restaurant@altes-ruderhaus.de)

[www.altes-ruderhaus.de](http://www.altes-ruderhaus.de)

