



Herzlich Willkommen im Restaurant Rustique

„Die gute Küche ist das innigste Band
der guten Gesellschaft.“

Marquis de Vauvenargues



Liebe Gäste, unser Biergarten hat für Sie bei schönem Wetter
von 12 Uhr bis 23 Uhr geöffnet.

Menü-Karussell

vom 01.02-31.03.2020

Eismeersaibling | Kürbis | Schmand
Wachtelbrust | Trüffelsauce | Avocado
Burrata | Tomatenmousse | Basilikumöl
Wildkräutersalat | Granatapfelvinaigrette

...

Saltimbocca vom Seeteufel

Flußkrebbsrisotto | Safran | Algenchip

...

Kalbssteak auf Portweinschalotten

gefüllter Spitzkohl | zweierlei Süßkartoffeln

oder

Hirschrücken mit Walnusskrokantkruste

Sanddornsauce | Pastinakenpüree
Pilzflan | Kartoffelstrudel

...

Crème brûlée von weißer Schokolade

Orangensorbet | Mousse von der Aroniabeere
Tonkabohne | Erdnuss-Karamelltarte
Schokoladenanis

59,90 Euro

Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller vegetarisch	5,90 €
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing	
Geflämmter Ziegenkäse vegetarisch	10,90 €
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette	
Carpaccio vom Husumer Freilandrind	12,90 €
mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl	
Knuspriges Lachsrösti „Rustique“	12,90 €
mit Kartoffelrösti und jungem Blattspinat / hausgeräucherter Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise / knackige Blattsalate in Hausdressing	

Suppen

Käse-Lauch Suppe vegetarisch	5,90 €
mit Parmesan und Blätterteiggebäck	
Kartoffel-Steinpilzsüppchen vegetarisch möglich	5,90 €
mit krossen Speck und Croûtons	
Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz	5,90 €
mit Eierstich / Gemüse / feinen Nudeln	



Westfälisch und so...

Burger „Rustique“ vom U.S. Beef ^{2, 10, 11, 12}	15,90 €
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
Geschmorte Rinderrouladen nach Hausfrauenart	18,90 €
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	
Höchstener Krüstchen	13,90 €
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner Salat	

Schweineschnitzel vom Eichenhof

Pommes Frites / kleiner Salat

Wahlweise mit:

- pikanter Pfefferrahmsauce ^{2, 12}	15,90 €
- frischen Waldpilzen in Rahm	16,90 €

Knusprig gerbratener Panhas	13,90 €
mit Rübenkraut / Meerrettich / Bratkartoffeln / kleiner Salat	

Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	19,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischten Salat	

Sauerbraten vom Wildschwein	21,90 €
mit Preiselbeersauce / Mandelbrokkoli / Kartoffelstrudel	

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelen	12,90 €
3 Stück (Wildfang) / Zwiebel / Tomaten / frische Kräuter / Frühlingssalat in Champagnervinaigrette	

Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde	14,90 €
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	

Große Salatvariationen frisch und knackig vegetarisch	12,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	

Wahlweise mit:

- gebratenem Lachsfilet / Rieslingsauce	18,90 €
- gegrillter Hähnchenbrust / Honig und Sesam ¹	15,90 €
- Filetspitzen vom Angus Rind / Fleur de sel	18,90 €

Hauptgänge

Kalbssteak auf Portweinschalotten	25,90 €
mit gefülltem Spitzkohl / zweierlei Süßkartoffel	
Hirschrücken mit Walnusskrokantkruste	25,90 €
mit Sanddornsauce / Pastinakenpüree / Kartoffelstrudel	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof ^{2, 12}	23,90 €
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Rumpsteak Strindberg vom Angus Rind	27,90 €
mit Zwiebelsefkruste / Rotweinsauce / Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	22,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	24,90 €
auf Flusskrebsrisotto / Safran / Algenchip	
Gebratenes Filet vom Lachs	23,90 €
mit Champagnersauce / gegrilltes Gemüse / Süßkartoffelcreme	

Das Steak vom Lavastein Grill

Argentinisches Rumpsteak 200 gr.	22,90 €
Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.	26,90 €
Argentinisches Rib Eye 300 gr.	28,90 €

Dazu wählbar:

Die Soßen

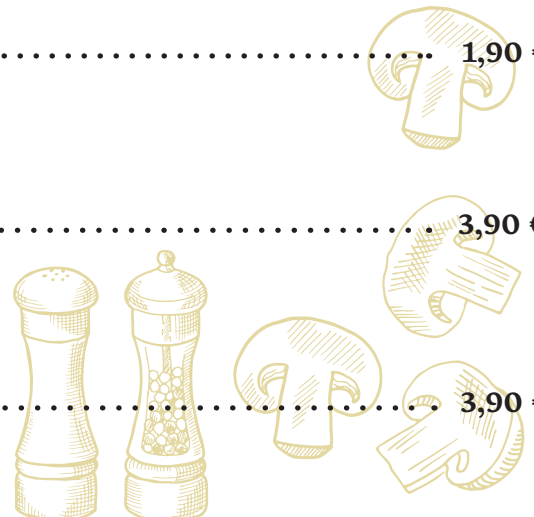
Pfefferrahmsauce ¹² , Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
--	--------

Das Gemüse

Speckbohnen, Grillgemüse, Pastinakenpüree, knackiger Salat in Balsamico-Vinaigrette	3,90 €
--	--------

Die Beilagen

Pommes Frites, Bratkartoffeln ¹² , Rosmarinkartoffeln, gebackene Kartoffelspalten, Süßkartoffelpommes	3,90 €
---	--------



Vegetarisch

Quiche vom Hokkaidokürbis	13,90 €
mit Sauerrahm / knackigen Salaten in Champagnervinaigrette	
Gratinierte Käsespätzle	11,90 €
mit Röstzwiebeln / Kürbiskernen / glacierten Kirschtomaten / kleiner gemischter Salat	

Dessert

Crème Brûlée	6,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
Erdnuss-Karamelltarte	5,90 €
mit Himbeermark / Walnusseis	
Schoko-Nussbecher	5,90 €
mit Vanilleeis / gerösteten Nüssen / Schlagsahne / Krokant / Schokoladensauce	
Eiskaffee	3,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
Eisschokolade	3,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	

Für die kleinen Gäste

Schnitzel	7,90 €
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
Hähnchennuggets	6,90 €
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
Bandnudeln	5,90 €
mit Tomatensauce	

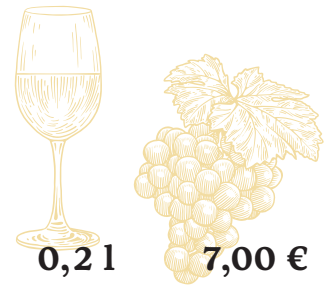
Liebe Gäste, für Allergiker halten wir eine Karte bereit, auf der wir alle Allergene gekennzeichnet haben. Fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach dieser Dokumentation.

Unsere Weinempfehlungen

offene Weißweine

- Brogsitter -

2018 Riesling QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2018 Grauburgunder QbA.	0,2 l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Chardonnay Rocca di Peci	0,2 l	9,00 €
trocken / Veneto, Italien		



- ökologisches Weingut Helde -

2017 Weißburgunder	0,2 l	7,00 €
trocken / Baden		

offener Roséwein

- Brogsitter -

2018 Portugieser Rosé QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		

offene Rotweine

- Brogsitter -

2017 Dornfelder QbA.	0,2 l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Spätburgunder QbA.	0,2 l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 „l'Arrivée Cuvée“ Cabernet Cubin & Cabernet Mitos QbA.	0,2 l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		

- Rocca di Peci -

2017 Merlot	0,2 l	9,00 €
trocken / Veneto, Italien		

- Saint-Vincent Baron -

2012 Bordeaux	0,2 l	8,00 €
Frankreich		



Unsere Weinempfehlung

Flaschen Weine

- Schwedhelm -

2017 „Stückfass“ Pinot Blanc 0,75 l 38,00 €
trocken / Franken

- Dr. Heger -

2018 Grauburgunder Oktav QbA. 0,75 l 40,00 €
trocken / Baden

- Alois Lageder -

2018 Lagrein Rosé D.O.C. 0,75 l 36,00 €
Südtirol

- Markus Schneider -

2017 „Black Print“ Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa 0,75 l 41,00 €
trocken, Pfalz

- Robert Weil -

2018 Riesling QbA. 0,75 l 45,00 €
trocken / Rheingau

- Tina Pfaffmann -

2017 Cuvée „Alte Liebe“ Grauburgunder, Riesling,
Silvaner & Weissburgunder QbA. 0,75 l 37,00 €
trocken, Pfalz

- Domaine Gayda -

2015 „Figure Libre FREESTYLE“ - Syrah, Mouvédre, Carignan
& Grenache Noir- IGT Pays D’OC 0,75 l 40,00 €
Languedoc-Roussillon

- Château Grange-Neuve -

2015 Grand Vin de Pomerol - Cabernet Sauvignon & Merlot 0,75 l 60,00 €
Bordeaux

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Biere vom Fass und Flaschenbiere

König Pilsener	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Hövels	0,3 l	3,70 €
Benediktiner Weizen naturtrüb	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Weizen dunkel	0,5 l	5,50 €
Alster / Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25 l	2,90 €
Sprudel oder Still		
Gerolsteiner	0,75 l	7,50 €
Medium oder Still		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	3,50 €
Fanta	0,3 l	3,80 €
Coca Cola	0,3 l	3,80 €
Coca Cola Zero	0,3 l	3,80 €
Sprite	0,3 l	3,80 €
Orangensaft	0,3 l	4,20 €
Maracujasaft	0,3 l	4,20 €
Traubensaft	0,3 l	4,20 €
Johannisbeerensaft	0,3 l	4,20 €
Ananassaft	0,3 l	4,20 €
Mangosaft	0,3 l	4,20 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €
Tonic Water	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale	0,2 l	3,90 €
Vita Malz	0,33 l	3,20 €

Unsere Empfehlungen zum Start

Brositter B-Iced mit Limetten- oder Orangenscheibe	0,1 l	7,00 €
	0,75 l	43,00 €
Brositter Cabinnett Sekt „l'Arrivée Edition“	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	36,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,00 €
Hugo	0,2 l	8,00 €
Campari mit Orangensaft	0,2 l	7,00 €
Champagner	0,1 l	15,00 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“	0,1 l	7,00 €
Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“	0,1 l	15,00 €
Moët L Chandon Brut Impérial	0,75 l	95,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial	0,75 l	105,00 €
Moët L Chandon Ice Impérial	0,75 l	120,00 €
Ruinart „R“ Brut Champagner	0,75 l	105,00 €
Martini Bianco	5 cl	6,00 €
Lillet Tonic	0,2 l	8,50 €
Sherry	5 cl	6,00 €

Heißgetränke

Café Crème	3,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,20 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Glas Tee	2,90 €

Darjeeling Summer Gold / Earl Grey / Green Dragon / Sweet Berries / Refreshing Mind /

Fruity Camomile / Masala Chai / Ayurveda / Cream Orange

Edelbrände aus der Manufaktur Scheibel

Birne Original	2 cl	8,50 €
Williams Birne Edles Fass	2 cl	8,50 €
Moorbirne	2 cl	7,50 €
Birne Finesse	2 cl	7,50 €
Apricot Brandy	2 cl	11,50 €
Himbeere	2 cl	7,50 €
Marille	2 cl	7,50 €
Bratapfel	2 cl	7,50 €

- Vodka -

Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	5,00 €
Grey Goose Vodka	2 cl	5,00 €

- Gin -

Bombay Sapphire	4 cl	8,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	9,00 €
Tanqueray No. 10	4 cl	11,00 €
Woodland Sauerland Dry Gin	4 cl	13,00 €
Monkey 47	4 cl	13,00 €
Roku Gin	4 cl	14,00 €

- Whisky -

Cardhu Single Malt 12y.	4 cl	10,00 €
Glenmorangie Single Malt 10y.	4 cl	10,00 €
Talisker Single Malt 10y.	4 cl	12,50 €
The Balvenie Doublewood Single Malt 12y.	4 cl	12,50 €
Dalwhinnie Single Malt 15y.	4 cl	12,50 €
Glenmorangie Nectar D'or 12y.	4 cl	13,00 €
Lagavulin Islay Single Malt 16y.	4 cl	15,50 €
Hibiki Suntory Whisky, Japan	4 cl	15,00 €

Digestif

Ramazotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Branca Menta	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	7,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Jubiläum Aquavit	2 cl	3,50 €
Calvados	2 cl	3,90 €
Habel Schokolikör	2 cl	8,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

- 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmitteln, 4: geschwärzt, 6: gewachst
8: mit Geschmackverstärker, 9: Hinterschinken, 10: mit Süßungsmittel, 11: mit Säuerungsmittel
12: mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13: koffeinhaltig