



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.

Endlich wieder Pfifferlinge

Gebratene Pfifferlinge **10,90 €**
mit Speck und Zwiebeln / knackige Sommersalate in Kräutervinaigrette

Portion frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm vegetarisch **13,90 €**
mit Bratkartoffeln / knackige Sommersalate

Wahlweise mit:

- Schweineschnitzel vom Eichenhof **22,90 €**
- gebratenem Norweger Lachsfilet **25,90 €**
- Schweinefiletmedaillons vom Eichenhof **27,90 €**
- Filet vom Schottischen Angus Rind **32,90 €**

Von der Kaltmamsell

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

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen veggie	5,90 €
mit gebratenen Pfifferlingen / Schnittlauchsahne	
Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten vegetarisch	5,90 €
mit Buttercroûtons / italienischen Olivenöl	
Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz	5,90 €
mit Eierstich / Gemüse / feinen Nudeln	
Schaumsuppe von Flusskrebse	6,90 €
mit Flusskrebsschwänzen / Kräuter Creme fraîche	



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	
Kalbsleber „Berliner Art“	19,90 €
Schmorzwiebeln / glacierte Äpfel / Kartoffelpüree	
Höchstener Krüstchen	13,90 €
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner Salat	
Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce^{2,12}	15,90 €
Pommes Frites / kleiner Salat	
Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm	16,90 €
Pommes Frites / kleiner Salat	
Steak vom Reh aus heimischer Jagd	24,90 €
mit Rotweinsauce / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln	
Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	19,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischten Salat	
Spanferkelbraten kross gebraten	20,90 €
mit Altbiersauce / Spitzkohl / Kartoffelpüree	
Braten vom Wildschwein	18,90 €
mit Rotweinsauce / grünem Spargel / Kartoffelpüree	

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 Salatvariation frisch und knackig	12,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce	18,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam¹	15,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	
Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel	18,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / dazu eine Brotauswahl	

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof ^{2, 12}	23,90 €
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Rumpsteak Strindberg vom Angus Rind	27,90 €
mit Zwiebelsenfkruste / Rotweinsauce / Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	22,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	23,90 €
mit Weißweinsauce / grüner Spargel / Limonenrisotto	
Duett von Steinbutt und Lachs	24,90 €
auf Grillgemüse / hausgemachte Bandnudeln / Bärlauchpesto	

Das Steak vom Lavastein Grill

Argentinisches Rumpsteak 200 gr.	24,90 €
Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.	26,90 €
Argentinisches Rib Eye 300 gr.	28,90 €

Dazu wählbar:

Die Soßen

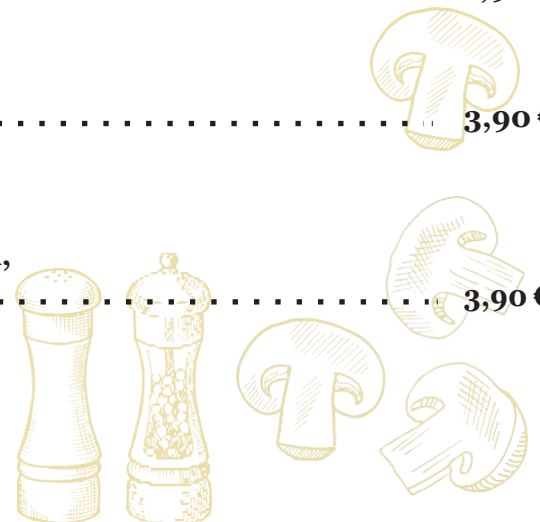
Pfefferrahmsauce ¹², Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
--	---------------

Das Gemüse

Speckbohnen, Grillgemüse, Spitzkohl, sommerlicher Salat	3,90 €
--	---------------

Die Beilagen

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



Vegetarisch

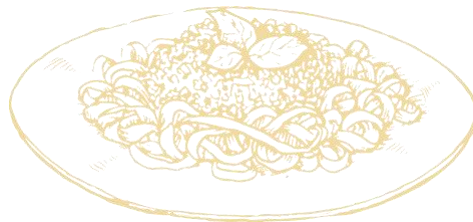
- Gebackener Schafskäse im Lavendelteig** 13,90 €
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette
- Gratinierte Käsespätzle** 13,90 €
mit Röstzwiebeln / gerösteten Kürbiskernen / glasierte Kirschtomaten

Dessert

- Crème Brûlée** 6,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis
- Erdbeerbecher „Rustique“** 5,90 €
mit Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierte Erdbeeren / Sahne / Krokant / Erdbeermark
- 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 Weinempfehlung

Offene Weine



offene Weißweine

- Brogsitter -

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

offener Roséwein

- Brogsitter -

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

offene Rotweine

- Brogsitter -

2017 Dornfelder QbA.	0,2l	7,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Spätburgunder QbA.	0,2l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		
2017 Cabernet Cubin & Cabernet Mito	0,2l	8,00 €
trocken / Rheinhessen		

- Rocca di Peci -

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

- Saint-Vincent Baron -

2012 Bordeaux	0,2l	8,00 €
Frankreich		



Unsere Weinempfehlung

Flaschen Weine

- Schwedhelm -

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

- Dr. Heger -

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

- Alois Lageder -

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

- Markus Schneider -

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

- Robert Weil -

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

- Tina Pfaffmann -

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

- Domaine Gayda -

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

- Château Grange-Neuve -

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

Alle unsere Weine enthalten Sulfit.

Biere vom Fass und Flaschenbiere

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

Alkoholfreie Getränke

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

Unsere Empfehlungen zum Start

Brogsitter B-Iced mit Limetten- oder Orangenscheibe	0,1 l	7,00 €
	0,75 l	43,00 €
Brogsitter 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	10,00 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“	0,1 l	7,00 €
Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“	0,1 l	11,00 €
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