



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 Gänsezeit

Geräucherte Entenbrust

mit Walnuss und Rote Beete dazu Feldsalat in Cassisvinaigrette

10,90€

X-Mas Burger

saftiges Gänsefleisch, Apfel-Rotkrautsalat, Maronencreme, Rucola im Briochebrötchen,
dazu Süßkartoffelpommes

12,90€

Gänsebraten

Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) mit Marzipanbratapfel,
glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

24,90€

Menü

Geräucherte Entenbrust mit Walnuss und Rote Beete

dazu Feldsalat in Cassisvinaigrette

Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule)

mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Mousse vom Nürnberger Lebkuchen

mit warmen Kirschen und Vanilleeis

3 - Gang Menü 35,90€

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 vom Hokkaidokürbis veggie	5,90 €
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	
Kartoffel-Steinpilzsüppchen	5,90 €
mit krossem Speck und Croûtons	
Kraftbrühe von der Gans	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	
Schwäbische Maultasche gefüllt mit Fleisch und Spinat	13,90 €
mit geschmolzener Zwiebel / Wurzelsud	
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	
Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	19,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischten Salat	
Ragout vom Hirsch aus heimischer Jagd	23,90 €
mit Cassissauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	
Sauerbraten vom Rind	21,90 €
mit Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	

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	
Filet vom Steinbeißer	23,90 €
auf provenzalischem Gemüse / Polenta	
Gebratenes Filet vom Lachs	23,90 €
mit Champagnersauce / Ofenkürbis mit Speck und Zwiebeln / Salbeignocchis	

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, Ofenkürbis, winterlicher Salat	3,90 €
---	---------------

Die Beilagen

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



Vegetarisch

Gebackener Schafskäse im Lavendelteig	13,90 €
mit Wildkräutersalat / Champagnervinaigrette	
Veggie Burger	12,90 €
Vegetarischer Patty / rote Zwiebelmarmelade / Bergkäse / Gurkenrelish / Tomate im Briochebrötchen	
Vegetarische Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amarettini	12,90 €
mit geschmolzener Tomate / Pinienkerne / Salbeibutter / Rucola	

Dessert

Crème Brûlée	6,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
Mousse vom Nürnberger Lebkuchen	6,90 €
mit warmen Kirschen / Vanilleeis	
Nussknackerbecher	5,90 €
mit Schokoladeneis / Walnusseis / geröstete Nüsse / Sahne / Karamellsauce	
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	0,25 l	2,90 €
Sprudel oder Still		
Gerolsteiner	0,75 l	7,50 €
Medium oder Still		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	3,50 €
Fanta	0,3l	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	0,33 l	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	15,00 €
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