



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.

Von der Kaltmamsell

- Bunter kleiner Salatteller** veggie 5,90 €
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing
- Geflämmtter Ziegenkäse** veggie 10,90 €
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette
- Carpaccio vom Husumer Freilandrind** 12,90 €
mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl
- Knuspriges Lachsрrösti** 12,90 €
mit Kartoffelrösti und jungem Blattspinat / hausgeräucherter Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise /
knackige Frühlingssalate in Hausdressing

Suppen

- Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten** veggie 5,90 €
mit Buttercroûtons / italienischem Olivenöl



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	
l'Arrivée Schlemmerschnitzel	19,90 €
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Pilzrahm, Pfefferrahm, Wiener Art / Bratkartoffeln / kleiner Salat	
Höchstener Krüstchen	13,90 €
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter 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 gemischter Salat	
Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	19,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelenspieße	14,90 €
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
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	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	22,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	23,90 €
mit Weißweinsauce / grüner Spargel / feine Bandnudeln	
Gebratenes Filet vom Lachs	24,90 €
mit Rieslingsauce / gegrilltes Gemüse / Rosmarinkartoffeln	

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, sommerlicher Salat	3,90 €
---	---------------

Die Beilagen

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



Vegetarisch

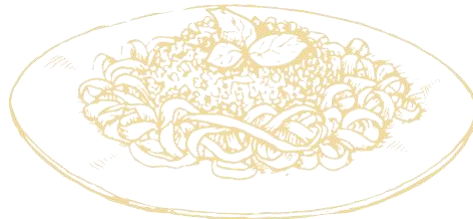
Gebackener Schafskäse im Lavendelteig	13,90 €
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss	12,90 €
mit Kirschtomaten / frittiertes Rauke / Pinienkerne	

Dessert

Crème Brûlée	6,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
Erdbeerbecher	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	
Rote Grütze	4,90 €
mit Schokoeis / Schlagsahne	

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 Sulfite.

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	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