



## **Herzlich Willkommen im Restaurant Rustique**

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

Marquis de Vauvenargues



## **Endlich wieder Gänsezeit**

*Geräucherte Entenbrust mit Walnuss und Rote Beete  
dazu Feldsalat in Cassisvinaigrette*

12,90€

### *X-Mas Burger*

*Saftiges Gänsefleisch, Apfel-Rotkrautsalat, Maronencreme  
Rucola in Briochebrötchen, dazu Süßkartoffelpommes*

13,90€

*Knuspriger Gänsebraten -Brust und Keule-  
Mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen,  
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*

30,00€

## 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
- Knuspriger Lachrösti** ..... 12,90 €  
mit Kartoffelrösti und jungem Blattspinat/ hausgeräuchertem Lachs/ gratiniert mit Sauce Hollandaise  
knackige Frühlingssalate in Hausdressing

## Suppen

- Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten** veggie ..... 5,90 €  
mit Buttercroûtons / italienischem Olivenöl
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** veggie ..... 5,90 €  
mit gerösteten Kürbiskerne und steirischem Kürbiskernöl



## Westfälisch und so...

<b>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef<sup>2,10,11,12</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
<b>l'Arrivée Schlemmerschnitzel</b> .....	<b>19,90 €</b>
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Pilzrahm, Pfefferrahm, Wiener Art / Bratkartoffeln / kleiner Salat	
<b>Höchstener Krüstchen</b> .....	<b>13,90 €</b>
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce<sup>2,12</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm</b> .....	<b>16,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind</b> .....	<b>19,90 €</b>
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillte Garnelenspieße</b> .....	<b>14,90 €</b>
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
<b>Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde</b> .....	<b>14,90 €</b>
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig</b> .....	<b>12,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce</b> .....	<b>18,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam<sup>1</sup></b> .....	<b>15,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel</b> .....	<b>18,90 €</b>
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	

## Hauptgänge

<b>Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof</b> <sup>2, 12</sup> .....	<b>23,90 €</b>
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Bio Kalb</b> .....	<b>22,90 €</b>
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> .....	<b>23,90 €</b>
mit Weißweinsauce / grüner Spargel / feine Bandnudeln	
<b>Gebratenes Filet vom Lachs</b> .....	<b>24,90 €</b>
mit Rieslingsauce / Kürbispüree / Rosmarinkartoffeln	

## Das Steak vom Lavastein Grill

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

### Dazu wählbar:

#### Die Soßen

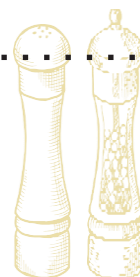
<b>Pfefferrahmsauce</b> <sup>12</sup> , Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter .....	<b>1,90 €</b>
---	---------------

#### Das Gemüse

<b>Speckbohnen, Grillgemüse, sommerlicher Salat, Kürbispüree</b> .....	<b>3,90 €</b>
--	---------------

#### Die Beilagen

<b>Pommes Frites, Bratkartoffeln</b> <sup>12</sup> , gebackene Kartoffelspalten, Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln .....	<b>3,90 €</b>
--	---------------



## 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 -

<b>2017 Riesling QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>7,00 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2017 Grauburgunder QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2020 Lugana</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien		
<b>2017 Chardonnay Rocca di Peci</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

#### offener Roséwein

##### - Brogsitter -

<b>2017 Portugieser Rosé QbA.</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>7,00 €</b>
trocken / Rheinhessen		

#### offene Rotweine

##### - Brogsitter -

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

##### - Rocca di Peci -

<b>2017 Merlot</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

##### - Saint-Vincent Baron -

<b>2012 Bordeaux</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>8,00 €</b>
Frankreich		



## Unsere Weinempfehlung Flaschen Weine

### - Rudolf May -

**2017 Grauburgunder QbA. .... 0,75l 38,00 €**  
trocken / Franken

### - Dr. Heger -

**2017 Grauburgunder Oktav QbA. .... 0,75l 40,00 €**  
trocken / Baden

### - Alois Lageder -

**2017 Lagrein Rosé D.O.C. .... 0,75l 36,00 €**  
Südtirol

### - Dr. Heger -

**2014 „Vitus“ Spätburgunder QbA. .... 0,75l 43,00 €**  
trocken, Baden

### - Robert Weil -

**2017 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 -

**2014 „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**

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

## **Alkoholfreie Getränke**

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

## Unsere Empfehlungen zum Start

<b>Brositter Cabinettt Sekt „l'Arrivée Edition“</b> .....	<b>10,1 l</b>	<b>6,00 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>0,2 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Hugo</b> .....	<b>0,2 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Campari mit Orangensaft</b> .....	<b>0,2 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Champagner</b> .....	<b>0,1 l</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“</b> .....	<b>0,1 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Champagner mit Creme de Cassis „Kir Royal“</b> .....	<b>0,1 l</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Moët L Chandon Brut Impérial</b> .....	<b>0,75 l</b>	<b>95,00 €</b>
<b>Moët L Chandon Rosé Impérial</b> .....	<b>0,75 l</b>	<b>105,00 €</b>
<b>Moët L Chandon Ice Impérial</b> .....	<b>0,75 l</b>	<b>120,00 €</b>
<b>Ruinart „R“ Brut Champagner</b> .....	<b>0,75 l</b>	<b>105,00 €</b>
<b>Martini Bianco</b> .....	<b>5 cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Lillet Tonic</b> .....	<b>0,2 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Sherry</b> .....	<b>5 cl</b>	<b>6,00 €</b>

## Heißgetränke

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

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

Ramazzotti .....	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