



Herzlich Willkommen im Restaurant Rustique

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

Marquis de Vauvenargues



Endlich wieder Spargelzeit

Marinierte Spargelspitzen ¹² 13,90 €
mit Bärlauchvinaigrette / Parmaschinken / knackige Frühlingssalate

Portion frischer Stangenspargel aus biologischem Anbau 19,90 €
direkt aus dem Münsterland
mit neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise mit:

- gemischter Schinkenauswahl ¹² 23,90 €
- Schweineschnitzel vom Eichenhof 28,90 €
- gebratenem Norweger Lachsfilet 30,90 €
- Schweinefiletmedaillons vom Eichenhof 33,90 €
- schottischem Filet vom Angus Rind 44,90 €

Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller veggie 6,90€
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing

Geflämmter Ziegenkäse veggie 12,90€
mit Feigenmarmelade / Rucolasalat in Cassisvinaigrette

Carpaccio vom Husumer Freilandrind 15,90 €
mit Rucolasalat / Parmesanspäne / geräuchertes Olivenöl

Knuspriger Lachsrösti 16,90€
mit Kartoffelrösti und jungem Blattspinat / hausgeräuchertem Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise
knackige Frühlingsalate in Hausdressing

Suppen

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

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel 7,90 €
mit Kerbel Creme fraîche



Westfälisch und so...

Burger „Rustique“ vom U.S. Beef	17,90 €
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
l'Arrivée Schlemmerschnitzel	23,90 €
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet mit Pilzrahm, Pfefferrahm, Wiener Art / Bratkartoffeln / kleiner Salat	
Höchstener Krüstchen	16,90 €
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter Salat	
Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce ^{2, 12}	18,90 €
Pommes Frites / kleiner Salat	
Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm	19,90 €
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	24,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelenspieße	18,90 €
mit Sommersalat / geröstetem Brot / mallorquinische Knoblauchsauce	
Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde	18,90 €
in Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
Große Salatvariation frisch und knackig	15,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Rieslingsauce	22,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam	20,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
Große Salatvariation frisch und knackig mit Filetspitzen vom Angus Rind und Fleur de sel	23,90 €
mit Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof ^{2, 12}	26,90 €
mit Pfeffersauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	24,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	27,90 €
mit Weißweinsauce / Spargelragout / feine Bandnudeln	
Gebratenes Filet vom Lachs	26,90 €
mit Rieslingsauce / mediterranem Gemüse / Rosmarinkartoffeln	

Das Steak vom Lavastein Grill

Argentinisches Rumpsteak 200 gr.	26,90 €
Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.	31,90 €
Argentinisches Rib Eye 300 gr.	33,90 €

Dazu wählbar:

Die Soßen

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

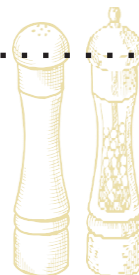
Das Gemüse

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



Die Beilagen

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



Vegetarisch

Gebackener Schafskäse im Lavendelteig	15,90 €
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
Gebackener grüner Spargel im Tempurateig	16,90 €
mit Wildkräutersalat / Bärlauchvinaigrette	
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnuss	14,90 €
mit Kirschtomaten / frittiertes Rauke / Pinienkerne	

Dessert

Crème Brûlée	7,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
Erdbeerbecher	7,90 €
mit Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierte Erdbeeren / Sahne / Krokant / Erdbeermark	
Eiskaffee	5,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
Eisschokolade	5,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
Rote Grütze	5,90 €
mit Schokoeis / Schlagsahne	

Für die kleinen Gäste

Schnitzel	8,90 €
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
Hähnchennuggets	7,90 €
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
Bandnudeln	6,90 €
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 -

2020 Riesling QbA.	0,2l	7,50 €
trocken / Rheinhessen		
2021 Grauburgunder QbA.	0,2l	9,50 €
trocken / Rheinhessen		
2020 Lugana	0,2l	9,50 €
trocken / Castelnuovo del Garda, Italien		
2020 Chardonnay Rocca di Peci	0,2l	9,50 €
trocken / Veneto, Italien		

offener Roséwein

- Brogsitter -

2020 Portugieser Rosé QbA.	0,2l	7,50 €
trocken / Rheinhessen		

offene Rotweine

- Brogsitter -

2018 Dornfelder QbA.	0,2l	7,50 €
trocken / Rheinhessen		
2019 Spätburgunder QbA.	0,2l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2018 Cabernet Cubin & Cabernet Mito	0,2l	8,50 €
trocken / Rheinhessen		

- Rocca di Peci -

2021 Merlot	0,2l	9,50 €
trocken / Veneto, Italien		

- Saint-Vincent Baron -

2020 Bordeaux	0,2l	8,50 €
Frankreich		

Biere vom Fass und Flaschenbiere

König Pilsener	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,90 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Hövels	0,3l	4,10 €
Benediktiner Weizen naturtrüb	0,5l	6,50 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	6,50 €
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	6,50 €
Alster / Radler	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25l	2,90 €
<small>Sprudel oder Still</small>		
Gerolsteiner	0,75l	7,50 €
<small>Medium oder Still</small>		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	3,80 €
Fanta	0,3l	4,10 €
Coca Cola	0,3l	4,10 €
Coca Cola Zero	0,3l	4,10 €
Sprite	0,3l	4,10 €
Orangensaft	0,3l	4,70 €
Maracujasaft	0,3l	4,70 €
Traubensaft	0,3l	4,70 €
Johannisbeerensaft	0,3l	4,70 €
Mangosaft	0,3l	4,70 €
Saftschorle	0,3l	4,30 €
Tonic Water	0,2l	4,40 €
Bitter Lemon	0,2l	4,40 €
Ginger Ale	0,2l	4,40 €
Vita Malz	0,33l	3,80 €

Unsere Empfehlungen zum Start

Brogssitter Cabinettt Sekt „l'Arrivée Edition“	10,1 l	6,00 €
	0,75l	36,00 €
Deja Vu	0,2 l	9,00 €
Aperol Spritz	0,2l	9,00 €
Hugo	0,2l	9,00 €
Campari mit Orangensaft	0,2l	7,90 €
Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“	0,1 l	9,00 €
Moët L Chandon Brut Impérial	0,75l	115,00 €
	0,2 l	35,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial	0,75l	115,00 €
	0,2l	35,00 €
Ruinart „R“ Brut Champagner	0,75l	125,00 €
Martini Bianco	5 cl	8,00 €
Lillet Tonic	0, 2l	9,50 €
Sherry	5 cl	6,00 €

Heißgetränke

Café Crème	3,60 €
Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	5,90€
Doppelter Espresso Macchiato	6,10 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	3,50 €

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	8,90 €
Williams Birne Edles Fass	2 cl	8,90 €
Moorbirne	2 cl	7,90 €
Birne Finesse	2 cl	7,90 €
Apricot Brandy	2 cl	12,90 €
Himbeere	2 cl	8,50 €
Marille	2 cl	8,50 €
Bratapfel	2 cl	8,50 €

- Vodka -

Absolut Vodka	2 cl	4,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	6,50 €
Grey Goose Vodka	2 cl	6,50 €

- Gin -

Bombay Sapphire	4 cl	9,00 €
Hendrick's Gin	4 cl	10,50 €
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	12,00 €
Glenmorangie Single Malt 10y.	4 cl	12,00 €
Talisker Single Malt 10y.	4 cl	14,50 €
The Balvenie Doublewood Single Malt 12y.	4 cl	14,50 €
Dalwhinnie Single Malt 15y.	4 cl	14,50 €
Glenmorangie Nectar D'or 12y.	4 cl	15,50 €
Lagavulin Islay Single Malt 16y.	4 cl	17,50 €
Oban Single Malt 14y.	4 cl	14,50 €
Glenfiddich Single Malt 12y.	4 cl	14,50 €

Digestif

Ramazzotti	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Branca Menta	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	8,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Malteser	2 cl	3,90 €
Jubiläum Aquavit	2 cl	3,90 €
Calvados	2 cl	4,90 €
Habel Schokolikör	2 cl	9,50 €
Sambuca	2 cl	3,90 €

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