



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 20,90 €
direkt aus dem Münsterland
mit neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise mit:

- gemischter Schinkenauswahl ¹² 24,90 €
- Schweineschnitzel vom Eichenhof 29,90 €
- gebratenem Norweger Lachsfilet 31,90 €
- Wiener Schnitzel vom Bio Kalb 32,90 €
- schottischem Filet vom Angus Rind 45,90 €

Empfehlung des Monats

- Geräucherte Edelfisch Variation*** 15,90€
Räucherlachs / Heilbutt / Graved Lachs / Stör
mit Feldsalat / Champagner Vinaigrette / Kresse
- Couscous Mediterran*** vegan 15,90€
mit Ratatouille / gebratenem Tofu / Cashew Kerne / Koriander
- Spinatknödel auf Bechamel-Greyerzer Sauce*** 16,90€
auf Bechamel-Greyerzer Sauce / Beilagen Salat
- Königsberger Klopse nach Art des Hauses*** 22,90€
mit Kapernsauce / Gurkensalat / Petersilienkartoffeln
- Apfelstrudel*** 9,90€
warmer Apfelstrudel / Tonkabohnen Sauce / Walnusseis / Krokant

Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller veggie	7,90€
mit Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing	
Geflämmtter Ziegenkäse veggie	14,90€
mit Feigenmarmelade / Rucola-Salat in Cassis-Vinaigrette	
Vitello Tonnato	13,90€
Thunfischcreme / Kapern / Rucola / Balsamico-Dressing	
Knuspriger Lachsрrösti	16,90€
mit Kartoffelрrösti und jungem Blattspinat / hausgeräuchertem Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise / knackige Frühlingsalate in Hausdressing	

Suppen

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel	8,90 €
mit Kerbel / Creme fraîche	
Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten	8,90€
mit Buttercroûtons / frittierter Rauke / italienischem Olivenöl	



Westfälisch und so...

Burger „Rustique“ vom U.S. Beef	18,90 €
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
l'Arrivée Schlemmerschnitzel	23,90 €
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet nach „Wiener Art“ mit Pilzrahm- und Pfefferrahmsauce / Bratkartoffeln / kleiner gemischter 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 gemischter Salat	
Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm	19,90 €
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind	25,90 €
mit Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelen	19,90 €
3 Stück, mit Wildkräutersalat / geröstetem Brot / mallorquinischer Knoblauchsauce	
Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde	20,90 €
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 Riesling Sauce	23,90 €
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

Rumpsteak Strindberg vom Angus Rind	35,90 €
mit Zwiebelsenfkruste / Rotweinsauce / gebackene Kartoffelspalten / kleiner gemischter Salat	
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof ^{2, 12}	26,90 €
mit Pfefferrahmsauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb	25,90 €
mit Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
Gebratenes Filet vom Zander	28,90 €
mit Rieslingsauce / getrüffelter Rahmwirsing / Dauphine Kartoffeln	
Gebratenes Filet vom Lachs	28,90 €
mit Rieslingsauce / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille	
Schweinefilet unter Kräuterkruste	27,90 €
mit Barolojus / gegrilltem Brokkoli / Karottenpüree	

Das Steak vom Lavastein Grill

Argentinisches Rumpsteak 200 gr.	28,90 €
Schottisches Filet vom Angus Rind 200 gr.	33,90 €
Argentinisches Rib Eye 300 gr.	35,90 €

Dazu wählbar:

Die Soßen

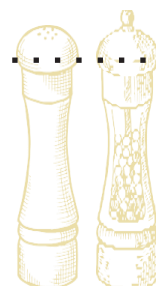
Pfefferrahmsauce ¹² , Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
--	---------------

Das Gemüse

Speckbohnen, Ratatouille, getrüffelter Rahmwirsing, kleiner gemischter Salat	3,90 €
gegrilltes Gemüse	

Die Beilagen

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



Vegetarisch

Gebackener Schafskäse im Lavendelteig	16,90 €
mit Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
Gratinierte Käsespätzle	14,90 €
mit Röstzwiebeln / gerösteten Kürbiskernen / glasierten Kirschtomaten	
Tagliolini „Tri Color“	14,90 €
Hausgemachte Tagliolini / Spinat / bunte Kirschtomaten / geröstete Pinienkerne	

Dessert

Crème Brûlée	8,90 €
mit frisch marinierten Erdbeeren / Vanilleeis	
Waldbeerbecher	9,90 €
mit Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierten Beerenfrüchten / Sahne / Krokant / Waldbeermark	
Nussknackerbecher „Rustique“	8,90 €
mit Schokoladeneis / Vanilleeis / gerösteten Nüssen / Sahne / Krokant und Schokoladensauce	
Eiskaffee	5,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
Eisschokolade	5,90 €
mit Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	

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	8,50 €
trocken / Rheinhessen		
2021 Grauburgunder QbA.	0,2l	9,50 €
trocken / Rheinhessen		
2020 Lugana	0,2l	9,00 €
trocken / Veneto, Italien		
2020 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 QbA.	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 Cabinnett Sekt „l'Arrivée Edition“	0,1 l	6,00 €
	0,75l	42,00 €
Asbach Rosé	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	40,00 €
Moët L Chandon Rosé Impérial	0,75l	125,00 €
	0,2l	45,00 €
Ruinart „R“ Brut Champagner	0,75l	125,00 €
Martini Bianco	5 cl	8,00 €
Lillet Wild Berry	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

Ramazotti	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