



## **Herzlich Willkommen im Restaurant Rustique**

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

Marquis de Vauvenargues



## Endlich wieder Gänsezeit

<b>Kraftbrühe von der Gans</b> (C, L) mit Eierstich, Gemüse und Nudeln	8,90€
<b>Knuspriger Gänsebraten - Brust und Keule</b> - (C, E, L) Mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen, Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Jus von der Gans	37,90€
<b>Ganze Gans für 4 Personen</b> (C, E, L) am Tisch tranchiert (Vorbestellung erforderlich)	139,90€
<b>Hirschragout</b> (L, O) Kartoffel-Sellerie Püree, Duxelles*, rote Beete, Erbsen und Möhren	21,90€
<b>Panierte pulled Gans</b> (A, C, L, O) Grünkohl-Creme, Jus von der Gans, Estragon-Mousse, und Apfelchips	24,90€
<b>Mousse vom Nürnberger Lebkuchen</b> (A, C) mit warmen Kirschen und Vanilleeis	8,90€

\* Duxelles: würzige Farce aus sehr fein gehackten, pürierten oder gemahlenden Pilzen

## Von der Kaltmamsell

**Bunter kleiner Salatteller** veggie ..... 7,90€

Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing

**Geflämmter Ziegenkäse** veggie ..... 14,90€

Feigenmarmelade / Rucola-Salat in Cassis-Vinaigrette

**Knuspriger Lachsrösti** ..... 16,90€

Kartoffelrösti und jungem Blattspinat / hausgeräuchertem Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise /

knackige Frühlingssalate in Hausdressing

**Vitello Tonnato** ..... 13,90€

Thunfischcreme/ Kapern/Rucola/Balsamico-Dressing

## Suppen

**Cremesuppe vom Kürbis** ..... 9,90 €

Kürbisöl / geröstete Kürbiskerne

**Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten** ..... 8,90€

Buttercroûtons / frittierte Rauke / italienisches Olivenöl



## Westfälisch und so...

<b>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef</b> .....	<b>18,90 €</b>
saftiges Rindfleisch / rote Zwiebeln / Käse / krosser Bacon / Tomate und Gurke im Briochebrötchen / Pommes Frites	
<b>l'Arrivée Schlemmerschnitzel</b> .....	<b>23,90 €</b>
3 kleine Schnitzel vom Schweinefilet nach „Wiener Art“ mit Pilzrahm- und Pfefferrahmsauce / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Höchstener Krüstchen</b> .....	<b>16,90 €</b>
Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot / Pilzrahmsauce / Spiegelei / kleiner gemischter Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit pikanter Pfefferrahmsauce</b> <sup>2, 12</sup> .....	<b>18,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Schweineschnitzel vom Eichenhof mit frischen Waldpilzen in Rahm</b> .....	<b>19,90 €</b>
Pommes Frites / kleiner gemischter Salat	
<b>Zarte Filetspitzen vom Schwein und Rind</b> .....	<b>25,90 €</b>
Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

## Für den kleinen Hunger

<b>Gegrillte Garnelenspieße</b> .....	<b>19,90 €</b>
2 Stück, mit Wildkräutersalat / geröstetem Brot / mallorquinischer Knoblauchsauce	
<b>Gebratene Streifen von der französischen Maispoularde</b> .....	<b>20,90 €</b>
Waldpilzrahm / Bandnudeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Kürbisrisotto</b> .....	<b>17,90 €</b>
gegrillte Kürbisscheiben/ geröstete Kürbiskerne/ frische Gartenkresse	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig</b> .....	<b>15,90 €</b>
Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gebratenem Lachsfilet und Riesling Sauce</b> .....	<b>23,90 €</b>
Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	
<b>Große Salatvariation frisch und knackig mit gegrillter Hähnchenbrust, Honig und Sesam</b> .....	<b>20,90 €</b>
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>23,90 €</b>
Blattsalat / Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing / Brot	

## Hauptgänge

<b>Rumpsteak Strindberg vom Angus Rind</b> .....	<b>35,90 €</b>
Zwiebelsenfkruste / Rotweinsauce / gebackene Kartoffelspalten / kleiner gemischter Salat	
<b>Gebratene Medaillons vom Schweinefilet vom Eichenhof<sup>2, 12</sup></b> .....	<b>26,90 €</b>
Pfefferrahmsauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Bio Kalb</b> .....	<b>25,90 €</b>
Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / kleiner gemischter Salat	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> .....	<b>28,90 €</b>
Rieslingsauce / wilder Brokkoli / Kürbispürree	
<b>Gebratenes Filet vom Lachs</b> .....	<b>28,90 €</b>
Rieslingsauce / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille	

## Das Steak vom Lavastein Grill

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

## Dazu wählbar:

### Die Soßen

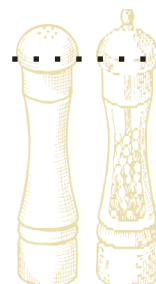
Pfefferrahmsauce <sup>12</sup> , Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter .....	<b>1,90 €</b>
--	---------------

### Das Gemüse

Speckbohnen, Ratatouille, gegrillte Kürbisscheiben, kleiner gemischter Salat .....	<b>3,90 €</b>
gegrilltes Gemüse	

### Die Beilagen

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



## Vegetarisch

<b>Gebackener Schafskäse im Lavendelteig</b> .....	<b>16,90 €</b>
Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
<b>Tagliolini „Tri Color“</b> .....	<b>14,90 €</b>
Hausgemachte Tagliolini / Spinat / bunte Kirschtomaten / geröstete Pinienkerne	
<b>Spinatknödel auf Bechamel-Greyerzer Sauce</b> .....	<b>16,90€</b>
auf Bechamel-Greyerzer Sauce / Beilagen Salat	

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> .....	<b>8,90 €</b>
frisch marinierte Erdbeeren / Vanilleeis	
<b>Erdbeerbecher</b> .....	<b>9,90 €</b>
Erdbeereis / Vanilleeis / frisch marinierte Erdbeeren / Erdbeersauce / Sahne / Krokant	
<b>Eiskaffee</b> .....	<b>5,90 €</b>
Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
<b>Eisschokolade</b> .....	<b>5,90 €</b>
Vanilleeis / Schlagsahne / Krokant	
<b>Apfelstrudel</b> .....	<b>9,90€</b>
warmer Apfelstrudel / Tonkabohnen Sauce/ Walnusseis / Krokant	

## Für die kleinen Gäste

<b>Schnitzel</b> .....	<b>8,90 €</b>
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Hähnchennuggets</b> .....	<b>7,90 €</b>
mit Pommes Frites / Ketchup oder Mayonnaise	
<b>Bandnudeln</b> .....	<b>7,90 €</b>
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>2020 Riesling QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2021 Grauburgunder QbA.</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Rheinhessen		
<b>2020 Lugana</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
trocken / Veneto, Italien		
<b>2020 Rocca di Peci</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

### offener Roséwein

#### - Brogsitter -

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

### offene Rotweine

#### - Brogsitter -

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

#### - Rocca di Peci -

<b>2021 Merlot</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
trocken / Veneto, Italien		

#### - Saint-Vincent Baron -

<b>2020 Bordeaux</b> . . . . .	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
Frankreich		

## **Biere vom Fass und Flaschenbiere**

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

## **Alkoholfreie Getränke**

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



## Unsere Empfehlungen zum Start

<b>Brogssitter Cabinettt Sekt „l'Arrivée Edition“</b> .....	<b>0,1 l</b>	<b>6,00 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Asbach Rosé</b> .....	<b>0,2 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Hugo</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Campari mit Orangensaft</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Weißwein mit Creme de Cassis „Kir“</b> .....	<b>0,1 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Moët L Chandon Brut Impérial</b> .....	<b>0,75l</b>	<b>115,00 €</b>
	<b>0,2 l</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Moët L Chandon Rosé Impérial</b> .....	<b>0,75l</b>	<b>125,00 €</b>
	<b>0,2l</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Ruinart „R“ Brut Champagner</b> .....	<b>0,75l</b>	<b>125,00 €</b>
<b>Martini Bianco</b> .....	<b>5 cl</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> .....	<b>0,2l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Sherry</b> .....	<b>5 cl</b>	<b>6,00 €</b>

## Heißgetränke

<b>Café Crème</b> .....	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> .....	<b>3,80 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> .....	<b>5,90€</b>
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b> .....	<b>6,10 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b> .....	<b>4,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>4,90 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Tee</b> .....	<b>3,50 €</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	8,90 €
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 -**

<b>Cardhu Single Malt 12y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Glenmorangie Single Malt 10y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Talisker Single Malt 10y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>The Balvenie Doublewood Single Malt 12y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Dalwhinnie Single Malt 15y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Glenmorangie Nectar D'or 12y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Lagavulin Islay Single Malt 16y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Oban Single Malt 14y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Glenfiddich Single Malt 12y.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>?14,50 €</b>

## 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

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G:  
Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam P: Lupinen  
O: Sulfite R: Weichtiere