



Herzlich Willkommen im Restaurant Rustique

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

Marquis de Vauvenargues



Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller veggie 7,90€

Gurke / Tomate / Paprika / Kresse / Buttercroûtons / Hausdressing

Geflämmtter Ziegenkäse veggie 14,90€

Feigenmarmelade / Rucola-Salat in Cassis-Vinaigrette

Knuspriger Lachsrosti 16,90€

Kartoffelrosti 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...

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 €
Pilzrahmsauce / hausgemachten Butterspätzle / kleiner gemischter Salat	

Für den kleinen Hunger

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

Hauptgänge

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

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

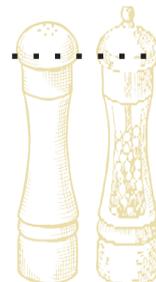
Pfefferrahmsauce ¹² , Waldpilzsauce, Barolojus, Kräuterbutter	1,90 €
--------------------------------------------------------------------------------	---------------

Das Gemüse

Speckbohnen, Ratatouille, gegrillte Kürbisscheiben, 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 €
Wildkräutersalat / Kräutervinaigrette	
Tagliolini „Tri Color“	14,90 €
Hausgemachte Tagliolini / Spinat / bunte Kirschtomaten / geröstete Pinienkerne	
Spinatknödel auf Bechamel-Greyerzer Sauce	16,90€
auf Bechamel-Greyerzer Sauce / Beilagen Salat	

Dessert

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

Für die kleinen Gäste

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

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