

Endlich wieder Spargelzeit

Marinierte Spargelspitzen 10,90€
*mit Bärlauchvinaigrette, Parmaschinken und knackigen
Frühlingssalaten*

Portion frischer Stangenspargel aus biologischem Anbau 16,90€
direkt aus dem Münsterland
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

wahlweise dazu

... mit gemischter Schinkenauswahl 19,90€
... mit Büsumer Krabbenrührei 20,90€
... mit Schweineschnitzel vom Eichenhof 22,90€
... mit gebratenem Norweger Lachsfilet 25,90€
... mit Schweinefiletmedaillons 27,90€
... mit schottischem Filet vom Angus Rind 32,90€

Von der Kaltmamsell

Bunter kleiner Salatteller mit Gurke, Tomate, Paprika, Kresse und Buttercroûtons in Balsamicovinaigrette	5,50€
Geflämmter Ziegenkäse mit Feigenmarmelade und Rucolasalat in Cassisvinaigrette	10,90€
Carpaccio vom Husumer Freilandrind mit Rucolasalat, Parmesanspäne und geräuchertem Olivenöl	12,90€
Knuspriges Lachsрrösti „Rustique“ Kartoffelрrösti mit jungem Blattspinat, hausgeräuchertem Lachs und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu knackige Frühlingssalate in Kräutervinaigrette	11,90€

Suppen

Westfälische Kartoffel - Steinpilzsuppe mit Buttercroûtons	5,50€
Cremesuppe von deutschem Stangenspargel mit Spargel einlage, Kerbel-Creme fraîche	6,20€
Schaumsüppchen vom Bärlauch mit Büsumer Krabben	6,50€
Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Eierstich, Gemüse und Nudeln	5,50€

Westfälisch und so...

Burger „Rustique“ vom U.S. Beef <i>saftiges Rindfleisch, rote Zwiebeln, Käse, krosser Bacon, Tomaten und Gurke im Briochebrötchen dazu Pommes Frites</i>	13,90€
Knuspriger Panhas <i>gebratener Panhas mit Rübenkraut, Meerrettich, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat</i>	10,90€
Westfälische gebratene Grützwurst <i>mit Kartoffel – Endivienstampf und Schwerter Senf</i>	10,90€
Westfälischer Schlemmerteller <i>mit gebratener Grützwurst, Panhas und geräucherter Kohlwurst auf Kartoffel – Endivienstampf und Schwerter Senf</i>	14,90€
Dortmunder Krüstchen <i>Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot, mit Pilzrahmsauce und Spiegelei, dazu eine Salatgarnitur</i>	10,90€
Schweineschnitzel vom Eichenhof <i>mit frischen Waldpilzen in Rahm, dazu Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat</i>	13,90€
Schweineschnitzel vom Eichenhof <i>auf pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat</i>	13,90€

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelen 11,90€
(3 Stück Wildfang) mit Zwiebeln, Tomaten
und frischen Kräutern, an sommerlichen Salaten
in Champagnervinaigrette

Gebratene Streifen von der frz. Maispoularde 14,90€
in Waldpilzrahm auf Bandnudeln

Große Salatvariationen frisch und knackig
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Kresse, Buttercroûtons,
an Balsamicovinaigrette, dazu eine Brotauswahl

wahlweise dazu

... mit gebratenem Lachsfilet in Rieslingsauce 18,90€

... mit gegrillter frz. Maispoulardenbrust in Honig und Sesam 14,90€

... mit Filetspitzen vom Angus Rind mit Fleur de sel 18,90€

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet 19,90€
auf Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

Steak vom Bio Kalb mit Mandelkrokantkruste 25,90€
auf Cassissauce, Spitzkohl und Schupfnudeln

Rumpsteak Strindberg vom Angus Rind 24,90€
mit Zwiebelsenfkruste, Rotweinsauce,
Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb 19,90€
mit Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Gebratenes Filet vom Steinbeißer 20,90€
mit mediterranem Blattspinat,
Weißweinsauce und neue Kartoffeln

Gegrillter Loup de mer 23,90€
auf geschmortem Orangen-Fenchelgemüse und Süßkartoffelroulade

Das Steak vom Lavastein Grill

<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	220g	18,00€
<i>Schottisches Filet vom Angus Rind</i>	200g	24,00€
<i>Argentinisches Rib Eye</i>	350g	25,00€

Die Soßen 1,50€
*Pfefferrahmsauce, Waldpilzsauce, Barolojus,
Kräuterbutter*

Das Gemüse 3,50€
*Speckbohnen, mediterraner Blattspinat,
sommerlicher Salat in Balsamicovinaigrette*

Die Beilagen 3,50€
*Pommes Frites, Bratkartoffeln, gebackene Kartoffelspalten,
Süßkartoffelpommes, neue Kartoffeln*

Vegetarisch

Knusprig gebackener Schafskäse im Lavendelteig 9,90€
mit Wildkräutersalat in Champagnervinaigrette

Mezzaluna mit Ricotta gefüllt (Maultaschen) 9,90€
mit Rieslingschaum, gerösteten Pinienkernen und glasierten Kirschtomaten

Dessert

<i>Crème Brûlée</i>	5,90€
<i>mit frischen marinierten Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
<i>Erdbeerbecher „Rustique“</i>	5,90€
<i>Erdbeereis, Vanilleeis, frische marinierte Erdbeeren, Sahne, Krokant und Erdbeermark</i>	
<i>Mousse au chocolate</i>	5,90€
<i>Orangenesspuma und Schokoladenknusper</i>	
<i>Eiskaffee</i>	3,50€
<i>mit Vanilleeis, Schlagsahne und Krokant</i>	
<i>Eisschokolade</i>	3,50€
<i>mit Vanilleeis, Schlagsahne und Krokant</i>	

Für die kleinen Gäste

<i>Schnitzel</i>	7,50€
<i>mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<i>Hähnchennuggets</i>	6,90€
<i>mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<i>Bandnudeln</i>	5,90€
<i>mit Tomatensauce</i>	

*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.*