

## Endlich wieder Pfifferlinge

*Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln* 10,90€  
*an knackigen Sommersalaten in Kräutervinaigrette*

*Portion frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm* 13,90€  
*mit gebratenen Serviettenknödeln und knackigen Sommersalaten*

### wahlweise

*... 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

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

## Suppen

<i>Westfälische Kartoffel - Steinpilzsuppe</i>	5,50€
<i>mit Buttercroûtons</i>	
<i>Cremesuppe von frischen Pfifferlingen</i>	6,20€
<i>mit Kerbel-Creme fraîche</i>	
<i>Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz</i>	5,50€
<i>mit Eierstich, Gemüse und Nudeln</i>	

## *Westfälisch und so...*

<i>Burger „Rustique“ vom U.S. Beef</i>	<i>13,90€</i>
<i>saftiges Rindfleisch, rote Zwiebeln, Käse, krosser Bacon, Tomate und Gurke im Briochebrötchen, dazu Pommes Frites</i>	
<i>Knuspriger Panhas</i>	<i>10,90€</i>
<i>gebratener Panhas mit Rübekraut, Meerrettich, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat</i>	
<i>Westfälisch gebratene Grützwurst</i>	<i>10,90€</i>
<i>mit Kartoffel – Endivienstampf und Schwerter Senf</i>	
<i>Dortmunder Krüstchen</i>	<i>10,90€</i>
<i>Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot, mit Pilzrahmsauce und Spiegelei, dazu eine Salatgarnitur</i>	
<i>Schweineschnitzel vom Eichenhof</i>	<i>13,90€</i>
<i>auf pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat</i>	
<i>Zarte Filetspitzen von Schwein und Rind</i>	<i>19,90€</i>
<i>in Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Butterspätzle und ein kleiner gemischter Salat</i>	

## *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 französischen 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*

*... 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*

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

***Wiener Schnitzel vom Bio Kalb*** **19,90€**  
*mit Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem gemischten 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>	<i>200g</i>	<i>18,00€</i>
<i>Schottisches Filet vom Angus Rind</i>	<i>200g</i>	<i>24,00€</i>
<i>Argentinisches Rib Eye</i>	<i>300g</i>	<i>25,00€</i>

*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, Rosmarinkartoffeln*

## *Vegetarisch*

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

*Gebratene Pfifferlinge an Bandnudeln* 9,90€  
*mit Rieslingschaum, gerösteten Pinienkernen und glasierten Kirschtomaten*

## Dessert

<i>Crème Brûlée</i>	5,90€
<i>mit frisch marinierten Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
<i>Erdbeerbecher „Rustique“</i>	5,90€
<i>Erdbeereis, Vanilleeis, frisch marinierte Erdbeeren, Sahne, Krokant und Erdbeermark</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.*