

Endlich wieder Gänsezeit

Gebratene Gänseleber mit Traubensauce

an knackigem Feldsalat in Süßkartoffelvinaigrette

10,90€

X-Mas Burger

saftiges Gänsefleisch, Apfel-Rotkrautsalat, Maronencreme,

Rucola im Briochebrötchen, dazu Süßkartoffelpommes

14,90€

Gänsebraten

*Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen,
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*

25,90€

Gänseschmaus

Gebratene Gänseleber mit Traubensauce

dazu Feldsalat in Süßkartoffelvinaigrette

Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule)

mit Marzipanbratapfel, glacierten Maronen,

Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Geeiste Mousse vom Lebkuchen

mit Rumkirschen und Vanilleschaum

3- Gang Menü 35,00€

Von der Kaltmamsell

<i>Bunter kleiner Salatteller</i>	5,90€
<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 Lachsрrösti „Rustique“</i>	11,90€
<i>Kartoffelrösti mit jungem Blattspinat, hausgeräuchertem Lachs und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu knackige Blattsalate in Kräutervinaigrette</i>	

Suppen

<i>Westfälische Kartoffel - Steinpilzsuppe</i>	5,50€
<i>mit Buttercroûtons</i>	
<i>Cremesuppe von Muskatkürbis</i>	6,20€
<i>mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	
<i>Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz</i>	5,50€
<i>mit Eierstich, Gemüse und Grießklößchen</i>	

Westfälisch und so...

Burger „Rustique“ vom U.S. Beef <i>saftiges Rindfleisch, rote Zwiebeln, Käse, krosser Bacon, Tomate und Gurke im Briochebrötchen, dazu Pommes Frites</i>	14,90€
Knuspriger Panhas <i>gebratener Panhas mit Rübenkraut, Meerrettich, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat</i>	10,90€
Westfälische Rindswurst <i>mit Rahmwirsing, Bratkartoffeln und Schwerter Senf</i>	10,90€
Dortmunder Krüstchen <i>Schweineschnitzel vom Eichenhof auf Landbrot, mit Pilzrahmsauce und Spiegelei, dazu eine Salatgarnitur</i>	11,90€
Schweineschnitzel vom Eichenhof <i>auf pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat</i>	14,90€
Schweineschnitzel vom Eichenhof <i>auf frischen Waldpilzen in Rahm, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat</i>	15,90€
Sauerländer Hirschkalbsragout in Preiselbeersauce <i>dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel</i>	17,90€
Zarte Filetspitzen von Schwein und Rind <i>in Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Butterspätzle und ein kleiner gemischter Salat</i>	19,90€

Für den kleinen Hunger

Gegrillte Garnelen **11,90€**
*(3 Stück, Wildfang) mit Zwiebeln, Tomaten
und frischen Kräutern an knackigen 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. Poulardenbrust in Honig und Sesam **14,90€**
... mit Filetspitzen vom Angus Rind mit Fleur de sel **18,90€**

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet **21,90€**
*mit Calvadosauce, auf einem Ragout von Apfel, Backpflaume
und Croûtons, dazu Butterspätzle*

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 Ruhrzander 20,90€
mit Butterkarotten, auf Safransauce und schwarzen Nudeln

Gegrilltes Filet vom Winterkabeljau 22,90€
auf geschmortem Rahmwirsing und Kartoffelroulade

Das Steak vom Lavastein Grill

<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>200g</i>	<i>20,90€</i>
<i>Schottisches Filet vom Angus Rind</i>	<i>200g</i>	<i>25,90€</i>
<i>Argentinisches Rib Eye</i>	<i>300g</i>	<i>28,90€</i>

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

Das Gemüse 3,90€
Speckbohnen, Butterkarotten, geschmorter Rahmwirsing, knackiger 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

Ravioli vom Hokkaidokürbis 9,90€
mit Rieslingschaum, gerösteten Kürbiskernen und glasierten Kirschtomaten

Dessert

Crème Brûlée 5,90€
mit frisch marinierten Beeren und Vanilleeis

Geeistes Lebkuchenmousse „Rustique“ 5,90€
mit Rumkirschen und Vanilleschaum

Eiskaffee 3,50€
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Krokant

Eisschokolade 3,50€
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Krokant

Für die kleinen Gäste

Schnitzel 7,50€
mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise

Hähnchennuggets 6,90€
mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise

Bandnudeln 5,90€
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.*