

rustic

SCHÖN, DASS DU DA BIST



Herzlich willkommen im rustic!

Wir sind Michelle und Niklas – die Gründer und Gastgeber dieses besonderen Ortes. Es ist uns eine große Freude, euch bei uns willkommen zu heißen und euch auf eine kulinarische Reise mitzunehmen, bei der für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Genau wie unsere Gäste sind auch unsere Gerichte vielfältig, kreativ und mit Liebe zum Detail zubereitet. Dabei stehen für uns Frische und Nachhaltigkeit an erster Stelle: wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Zutaten regional und vor allem saisonal – das schmeckt man mit jedem Bissen.

Lasst euch von uns und unserem großartigen Team verwöhnen und genießt euren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen. Wir geben täglich unser Bestes, um euch eine gute Zeit zu bereiten und euch etwas Gutes zu tun.

Schön, dass ihr da seid!

Michelle & Niklas

Good to Know:

Bucht unsere Lokalität auch gerne für jede Art von Feierlichkeit!

Besucht uns online:



rustic.senden

Vorspeisen

VORSPEISEN



BROTKORB 4.9

Frisch gebackenes rustic-Brot, dazu Mimis-Kräuterbutter

BRUSCHETTA RUSTIC 9.5

Italienischer Parmaschinken auf Mozzarella
überbackenem, knusprigem Ciabatta, garniert mit
Balsamico, Parmesan und Rucola

BRUSCHETTA TONNATO 8.9

Hausgemachte Thunfischcreme auf knusprigem
Ciabatta, garniert mit Granatapfelkernen, Parmesan
und Rucola

BRUSCHETTA KLASSIK 7.5

Marinierte Tomatenhappen auf knusprigem Ciabatta,
garniert mit Balsamico, Parmesan und Rucola



RÖSTBROT 5.5

In Knoblauchöl gebackenes rustic-Brot,
dazu Mimis Kräuterbutter

Vorspeisen

VORSPEISEN

GAMBAS AL AJILLO 14.9

Garnelen, Zwiebeln und Tomaten in Knoblauchöl,
abgelöscht mit Weißwein, dazu rustic-Brot

RINDERCARPACCIO 14.9

Hauchdünnes Rinderfilet auf Rucola, garniert mit
Balsamico und Parmesan, dazu rustic-Brot

TÜRKISCHE TEIGRÖLLCHEN 9.5

Hausgemachte, frittierte Teigröllchen
gefüllt mit Schafskäse und Petersilie,
dazu Nikis Joghurt-Minz-Soße



Salate

SALATE

SALAT RUSTIC 12.9

Ein großer, bunter Mix aus saisonalen Blattsalaten, Gurken, Paprika, Karotten, Tomaten, Granatapfelkernen, rustic-Brot und einem Dressing nach Wahl

SALAT HONEY GAMBAS 15.9

Knusprige Garnelen auf einem großen, bunten Mix aus saisonalen Blattsalaten, Gurken, Paprika, Karotten, Tomaten, Granatapfelkernen, rustic-Brot und Honig-Senf-Dressing

SALAT MANGO CHICKEN 14.9

Knuspriges Hähnchenbrustfilet auf einem großen, bunten Mix aus saisonalen Blattsalaten, Gurken, Paprika, Karotten, Tomaten, Granatapfelkernen, rustic-Brot und Curry-Mango-Dressing

BEILAGENSALAT 5.5

Ein kleiner Salat rustic

Extras	
Feta	2.0
Lachs	4.0
Falafeln	3.0
Ziegenkäse	2.9
Hähnchenbrust	4.0
Garnelen	4.0

JOGHURT-DRESSING | HONIG-SENF-DRESSING | BALSAMICO-DRESSING
DRESSING EXTRA 1.50

Fingerfood

FINGERFOOD

OFENKARTOFFEL 12.5

Ofenkartoffel auf einem kleinen Salat, dazu Sourcream

CHICKENTENDERS 7.9

Knusprige Hähnchenfilets auf einem kleinen Salat,
dazu ein Dip nach Wahl

RUSTICS FALAFELN 10.9

Acht Falafeln auf einem kleinen Salat, dazu Nikis Joghurt-Minz-Dip

KLASSISCHE FRITTFRITTEN 5.5

SÜSSKARTOFFELFRITTFRITTEN 6.5

KLASSISCHE NACHOS 4.9

Würzige Nachos, dazu ein Käse- oder Salsa-Dip

NACHOS ÜBERBACKEN 5.5

Würzige Nachos überbacken mit Käse, dazu ein Käse- oder Salsa-Dip

MAYO | KETCHUP | JOGHURT-MINZ | BBQ | HONIG-SENF |
SOURCREAM | AJOLI | CURRY-MANGO

Pasta

PASTA

PASTA GAMBAS 16.5

Garnelen auf Tagliatelle in hausgemachter
Weißweinsoße, dazu Parmesan und Rucola

KÄSE RAHM PASTA 15.9

Tortellini in cremiger Käse-Sahne-Soße,
dazu Parmesan und Rucola

ONE POT PASTA 14.0

Tagliatelle in hausgemachter Soße aus im Ofen
gebackenen Tomaten, Feta, Zwiebeln und Parmesan

RUSTICS BOLOGNESE 15.5

Spaghetti in Mimis Bolognesesoße

PASTA PARISIEN 14.0

Spaghetti in einer Soße aus Ofengemüse und Parmesan

PASTA DER WOCHE

Wöchentlich neue Pastasorten – unser Service weiß Bescheid

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN

DER ELSÄSSER 12.9

Crème Double, Würfelspeck, Zwiebeln, Petersilie

DER NORWEGER 14.9

Crème Double, Lachs, Knoblauchöl, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln

DER PARISIEN 12.9

Crème Double, Ofengemüse, Knoblauchöl,
Frühlingszwiebeln

DER BOLOGNA 14.9

Crème Double, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan

DIE ZIEGE 13.9

Crème Double, Ziegenkäse, Feigen, Feigenmarmelade

Burger

BURGER

RUSTIC BURGER 18.5

Premium Rinder-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Spiegelei, Bacon, Zwiebeln, dazu ein Käsevulkan und rustics Spezialsoße

KLASSIK BURGER 15.5

Premium Rinder-Patty, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Zwiebeln und rustics Spezialsoße

CHEESE BURGER 15.9

Premium Rinder-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Zwiebeln und rustics Spezialsoße

CHICKEN BURGER 15.9

Crispy Chicken-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Zwiebeln und Curry-Mango-Soße

ALL AMERICAN 21.9

300 g Premium Rinder-Patty, Cheddar, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Zwiebeln und BBQ Soße

VEGGIE BURGER 15.9

Veganes Gemüse-Patty, veganer Käse, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Zwiebeln und hausgemachte vegane Soße

Burger

B U R G E R

..das gewisse Extra

Burger Buns

rustic Bun
Brioche Bun 1.5
Vollkorn Bun 1.5

Pommes Menü

Burger plus Pommes
für nur 2.9 extra

Burger plus
Süßkartoffelpommes
für nur 3.9 extra

Toppings

Bacon 2.0
Spiegelei 2.0
Patty extra 5.0

Kids Menü

KIDS MENÜ

Für Kinder bis Vollendung des zwölften Lebensjahres

KIDS BURGER 6.9

Premium Rinder-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke
und rustics Spezialsoße

PASTA BAMBINI 5.5

Pasta in cremiger Tomaten-Sahne-Soße, dazu Parmesan

KNUSPERTELLER 7.5

Chrissy Chicken Nuggets dazu eine kleine Pommes und ein Dip nach Wahl

RÄUBER SCHNITZEL 8.5

Knuspriges Veggischnitzel mit einem kleinen Salat und Tomaten-Sahne-Soße

Dessert



DESSERT

LAVA CAKE 7.5

Schokosoufflé mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

PISTACCIO LAVA CAKE 7.5

Schokosoufflé mit flüssigem Kern aus Pistaziencreme, dazu Vanilleeis

APFELSTRUDEL 6.5

Im Ofen frisch gebacken, dazu Vanilleeis

AMERICAN CHEESECAKE 5.5

Cremiger Käsekuchen, dazu Amarenasoße



Getränke

GETRÄNKE

Mineralwasser

Morelli still 0,75l	7.1
Morelli classic 0,75 l	7.1
Morelli still 0,25 l	3.2
Morelli classic 0,25 l	3.2

Softdrinks 0,33 l

Cola, Cola zero, Spezi, Sprite, Fanta

Säfte 0,2 l

Orange, Maracuja, Mango,
Kirsche, Ananas

Lüts Schorlen 0,33 l

Trüber Apfel, Birne Helene,
Rhabarber

Schweppes 0,3 l

Wild Berry, Bitter Lemon, White Peach

Goldberg 0,2 l

Tonic, Ginger Beer, Pink Grapefruit

Weine

Weißweine 0,2l / 0,75 l

Winter Grauburgunder	5,7 / 20
Grauburgunder	

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc	5,5 / 19
--	----------

Le Civale

Lugana 8.8 / 33

Hauswein

5.5

Roséweine 0,2l / 0,75 l

Tabernus Cuvée	7.5 / 26
----------------	----------

Rotweine 0,2l / 0,75 l

Surani Primitivo	7.0 / 25
------------------	----------

Fat Baron

6.5 / 23

Shiraz

Getränke

GETRÄNKE

Biere

Bitburger Pils 0,3 l	3.6
Bitburger Pils 0,5 l	5.1
Bitburger Pils 0,0 % 0,33 l	3.6
Bitburger Radler 0,3 l	3.6
Bitburger Radler 0,0 % 0,33l	3.6
Finne Hell 0,4 l	5.1
Finne Alkoholfrei 0,33 l	4.2
Benediktiner Hell 0,3 l	3.7
Benediktiner Hell 0,5 l	5.3
Benediktiner Weizen 0,3 l	3.9
Benediktiner Weizen 0,5 l	5.4
Benediktiner Weizen Alk. frei 0,5 l	5.1
Köstritzer 0,33 l	3.7

Schaumweine

Haussekt 0,2 l	4.5
Scavi & Ray Prosecco Frizante	5.5
Scavi & Ray Spumante	22.0
9 Miles Vodka	3.0
Gentleman Jack Whisky	4.5
Malfy Gin	3.0
Bacardi Rum	3.0
Tequila Silver	3.0
Tequila Gold	3.0
Baileys	2.5
Sourz Apple	2.5
Sourz Blackcurrant	2.5
Sambuca	3.0
Ramazzotti	5.5
Yeni Raki	5.5

Sasse

Sasse Sechser	3.5
Sasse Lagerkorn	3.5
Sasse Schoko Nuss	3.5
Sasse Wacholder	4.0

Getränke



GETRÄNKE

Kaffe & Co

Café Crema	3.2
Espresso	2.5
Espresso Doppio	3.7
Espresso Macchiato	2.7
Cappuccino	3.7
Cappuccino Sahne	3.5
Latte Macchiato	4.5
Latte Macchiato flavoured (Haselnuss, Caramel, Vanille)	5.2
Flat White	5.2
Irish Coffee	6.5
Baileys Latte	6.5
Heiße Schokolade	3.5
Heiße Schokolade Sahne	4.0
Heiße Schoko Baileys	5.5
Schokmok	4.9
Chai Latte	4.9
Chai Latte Espresso	6.9

Tee

Darjeeling Summer Gold	3.5
Earl Grey	
Morgentau (grüner Tee Mango)	
Ayurveda Herbs & Ginger	
Bergkräuter Bio	
Refreshing Mint	
Rooibos Orange	
Sweet Berries	
Kamille	
Heiße Zitrone mit Honig	4.5
Frische Minze	4.5

Allergene & Co

Unsere Allergentabelle liegt bei unserem Thekenpersonal aus- sprecht uns einfach an.
Für weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen und Rezepturen steht unser Küchenteam
steht zur Verfügung.

Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können wir nicht vollständig ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit Allergenen kommt. In unserer Küche werden unter anderem glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Nüsse, Soja und andere allergene Zutaten verarbeitet.

Daher können unsere Speisen auch Spuren von Allergenen enthalten, selbst wenn diese nicht als Zutat aufgeführt sind.

Bitte informiere dich im Zweifelsfall bei unserem Personal – wir beraten dich gerne.

Michelle & Niklas

Good to Know:

Bucht unsere Lokalität auch gerne für jede Art von Feierlichkeit!