

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



Frühstück

FRÜHSTÜCK



BELEGTE BRÖTCHEN 3.5

Mit Käse | Kochschinken | Salami | Pute

BELEGTE BRÖTCHEN 4.5

Mit Parmaschinken | Lachs | Ei

WIE BEI PAPA 9.5

Eine kleine Aufschnittplatte belegt mit:

Käse, Pute, Salami, Kochschinken

dazu ein kleines Rührei, Butter und Konfitüre

RUNDUM SORGLOS 12.9

Eine mittlere Aufschnittplatte belegt mit:

Käse, Pute, Salami, Kochschinken

dazu ein mittleres Rührei, Butter und Konfitüre

WIE BEI MAMA 6.5

Ein Croissant, Konfitüre, Honig und Butter

FIT WIE EIN TURNSCHUH 9.9

Ein Obstsalat, Naturjoghurt, Konfitüre und Honig



Frühstück

FRÜHSTÜCK

KLEINES RÜHREI 3.5

GROSSES RÜHREI 7.5

Dazu Butter und ein Brötchen

SPIEGELEI 3.0

Wahlweise mit Schinkenspeck oder Bacon +1.5

GEKOCHTES EI 2.0

OBSTTELLER 3.5

Good to know

Auf Wunsch richten wir euch auch große
Aufschnittplatten für kleine bis große Gruppen an.
Gebt uns einfach rechtzeitig Bescheid

Vorspeisen

VORSPEISEN

TÜRKISCHE TEIGRÖLLCHEN 8.5

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

BRUSCHETTA RUSTIC 8.5

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

BRUSCHETTA TONNATO 7.9

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

BRUSCHETTA KLASSIK 6.5

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

RÖSTBROT 4.5

In Knoblauchöl gebackenes rustic-Brot,
dazu Mimis Kräuterbutter

Salate

SALATE

SALAT RUSTIC 11.9

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

SALAT HONEY GAMBAS 14.9

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

SALAT MANGO CHICKEN 13.9

Knuspriges Hähnchenbrustfilet auf einem großen, bunten Mix aus saisonalen Blattsalaten, Gurken, Paprika, Karotten, Tomaten, Granatapfelkernen, rustikalem 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

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

Fingerfood

FINGERFOOD

OFENKARTOFFEL 9.5

Ofenkartoffel auf einem kleinen Salat, dazu Kräutercrème

CHICKENTENDERS 7.9

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

RUSTICS FALAFELN 9.5

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

KLASSISCHE FRITTEN 5.5

SÜSSKARTOFFELFRITTEN 6.5

RUSTICS WRAPS 7.5

Saftiger Wrap gefüllt mit Salat, Tomate, Gurke, Ofengemüse und
Joghurt-Soße
Wahlweise mit Hähnchen / Gambas / Falafeln

MAYO | KETCHUP | JOGHURT-MINZ | BBQ | HONIG-SENF |
KRÄUTERCRÈME | AIOLI | CURRY-MANGO

Pasta

P A S T A

KÄSE RAHM PASTA

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

J E D E
P A S T A
N U R 9 . 9

ONE POT PASTA

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

RUSTICS BOLOGNESE

Spaghetti in Mimis Bolognesesoße

PASTA PARISIEN

Spaghetti in einer Soße aus Ofengemüse und Parmesan

PASTA DER WOCHE

Wöchentlich neue Pastasorten – unser Service weiß Bescheid

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN

DER ELSÄSSER 11.9

Crème Double, Würfelspeck, Zwiebeln, Petersilie

DER NORWEGER 13.9

Crème Double, Lachs, Knoblauchöl, Frühlingszwiebeln

DER PARISIEN 11.9

Crème Double, Ofengemüse, Knoblauchöl,
Frühlingszwiebeln

DER BOLOGNA 13.9

Crème Double, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan

DIE ZIEGE 12.9

Crème Double, Ziegenkäse, Feigen, Feigenmarmelade

Burger

BURGER

RUSTIC BURGER 16.5

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

KLASSIK BURGER 13.5

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

CHEESE BURGER 13.9

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

CHICKEN BURGER 13.9

Chrissy chicken-Patty, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Zwiebeln und Curry-Mango-Soße

ALL AMERICAN 18.9

3x Premium Rinder-Patty, Cheddar, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Zwiebeln und BBQ Soße

VEGGIE BURGER 13.9

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
Lachs 3.5
Patty extra 5.0

Sweets



SWEETS

Frische Waffeln

WAFFEL PUDERZUCKER 3.0

WAFFEL KIRSCH 7.5

Mit heißen Kirschen, Sahne, Soße und Vanilleeis

WAFFEL SCHOKO 6.5

Mit Schokosoße, Sahne und Vanilleeis

WAFFEL EIERLIKÖR 7.5

Mit Eierlikör, Sahne und Vanilleeis

Kuchen

AMERICAN CHEESECAKE 3.9

STRACCIATELLA HIMBEER 3.9

APFELKUCHEN 3.9

LATTE MACCHIATO TORTE 4.5

SAISONKUCHEN



Sweets

SWEETS

Sweet Sensations



EISKAFFEE 5.5

Kalter Kaffee mit Vanilleeis, Sahne und Soße

EISCAPPUCINO 6.5

Kalter Cappuccino mit Vanilleeis, Sahne und Soße

ICED LATTE 7.0

Kalter Kaffee Latte mit Vanilleeis, Sahne und Soße

ERDBEER FRAPPÉ 5.5

Erdbeeren gemischt mit Milch, Soße und Vanilleeis

TROPIC FRAPPÉ 5.5

Tropische Früchte gemischt mit Milch, Soße und Vanilleeis



Getränke

GETRÄNKE

Mineralwasser

Morelli still 0,75 l	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, Cola-Orange, Zitrone, Orange	3.5
--	-----

Säfte 0,2 l

Orange, Maracuja, Mango, Kirsche, Ananas	4.1
---	-----

Lüts Schorlen 0,33 l

trüber Apfel, Birne Helene, Rhabarber	3.9
--	-----

Schweppes 0,3 l

Wild Berry, Bitter Lemon, white Peach	4.5
---------------------------------------	-----

Goldberg 0,2 l

Tonic, Ginger Beer, pink Grapefruit	3.9
-------------------------------------	-----

Weine

Weißweine 0,2 l / 0,75 l

Winter Grauburgunder	5,7 / 23
Grauburgunder	

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc	5,5 / 21
--	----------

Le Civale Lucana	8.8 / 38
---------------------	----------

Hauswein	5.5
----------	-----

Roséweine 0,2 l / 0,75 l

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

Rotweine 0,2 l / 0,75 l

Surani Primitivo	7.0 / 26
---------------------	----------

Fat Baron Shiraz	6.5 / 24
---------------------	----------

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
Finne Hell 0,4 l	5.1
Finne Alkoholfreies 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 Rosé Piccolo	7.2
Scavi & Ray Rosé Prosecco	24
Scavi & Ray Prozecco Frizzante	5.5
Scavi & Ray Spumante.	22

Spirituosen

Finne Hell 0,4 l	5.1
Finne Alkoholfreies 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

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	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	
Green Dragon	
Morgentau (grüner Tee Mango)	
Ayurveda Herbs & Ginger	
Bergkräuter Bio	
Refreshing Mint	
Roibos 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.

Michelle & Niklas

Good to Know:

Bucht unsere Lokalität auch gerne für jede Art von Feierlichkeit!