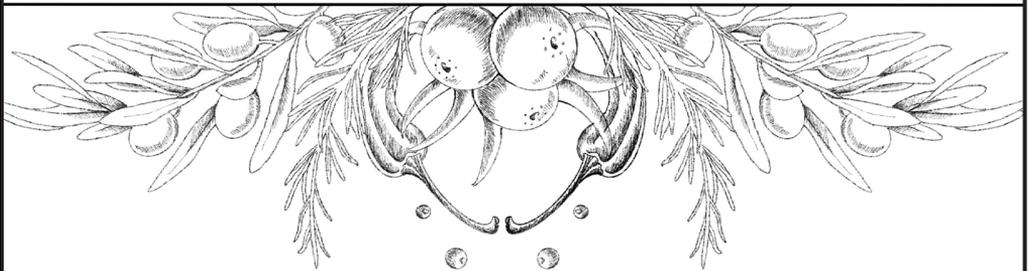




Speisekarte



rustic

CAFÉ · RESTAURANT · BAR



STARTERS

- | | |
|--|--|
| <p>01. RÖSTBROT 5,50 €
Rustic-Brot,
dazu Mimis Kräuterbutter</p> <p>02. BRUSCHETTA KLASSIK 7,30 €
marinierte Tomatenhappen
auf frischem Ciabatta,
garniert mit Basilikum,
Balsamico und Parmesan</p> <p>03. BRUSCHETTA RUSTIC 9,10 €
italienischer Parmaschinken
auf frischem Ciabatta,
garniert mit Rucola,
Balsamico und Parmesan</p> <p>04. BRUSCHETTA TONNATO 8,70 €
hausgemachte Thunfischcreme
auf frischen Ciabatta
garniert mit Rucola
und Granatapfelkernen</p> | <p>05. GAMBAS AL AJILLO 14,30 €
Garnelen in Knoblauch- Chili Soße,
abgelöscht mit Weißwein</p> <p>06. TÜRKISCHE TEIGRÖLLCHEN 9,20 €
hausgemachte frittierte,
mit Schafskäse gefüllte Teigröllchen</p> <p>07. RINDERCARPACCIO 14,90 €
hauchdünne Rinderfiletscheiben
auf Rucola,
garniert mit Parmesan,
Balsamico und Zitronenöl</p> <p>08. LACHSTATAR 11,70 €
hauchfeines Lachsfilet auf
Rucola garniert mit Parmesan
Balsamico und Zitronenöl</p> |
|--|--|

SALATE

- | | |
|---|---|
| <p>09. SALAT RUSTIC 10,90 €
ein großer bunter Mix aus
saisonalen Blattsalaten,
Gurkenstücken, Paprikastreifen,
Karottenstiften, Tomaten,
Granatapfelkernen, rustic-Brot
und einem Dressing nach Wahl</p> | <p>10. BEILAGENSALAT 4,90 €
ein kleiner bunter Mix aus
saisonalen Blattsalaten,
Gurkenstücken, Paprikastreifen,
Karottenstiften und Tomaten
Rustic-Brot
und einem Dressing nach Wahl</p> |
|---|---|

Toppings und Dressings	
<p>Joghurt Dressing Honig Senf Dressing Balsamico Dressing</p>	<p>Lachsstreifen +2,90 € Garnelen +3,50 € Hähnchen +2,90 € Falafel + 2,90 € Schafskäse + 1,50 €</p>



- 11. OFENKARTOFFEL 10,20 €**
Ofenkartoffel auf Salat
mit Sourcream und Schnittlauch,
wahlweise mit verschiedenen
Toppings
- 12. TEIGSCHIFFCHEN 10,90 €**
gefüllte Teigschiffchen,
wahlweise mit einer Fetakäse-
oder Hackfleischzubereitung,
dazu Nikis Joghurt-Minz Soße
- 13. CHICKENTENDERS 7,80 €**
knusprig gebackene
Hähncheninnenfilets,
& eine Dip nach Wahl
- 14. RUSTICS FALAFELN 8,90€**
vier Falafeln auf Salat,
dazu Hummus

- 15. KLASSISCHE FRITTEN 5,20 €**
frittierte Kartoffelsticks
- 16. SÜSSKARTOFFELFRITTEN 5,50 €**
frittierte Süßkartoffelsticks
- 17. KLASSISCHE NACHOS 4,90 €**
salzige Nachos,
dazu ein Käse- oder Salsadip
- 18. NACHOS ÜBERBACKEN 5,20 €**
salzige Nachos überbacken mit Käse,
dazu ein Käse- oder Salsadip
- 19. NUSS-MIX 2,90 €**

Einen Dip Dazu? + 1,50 €	
Mimis Kräuterbutter Nikis Joghurt Minz Soße Taylans Tzaziki Aioli BBQ-Sauce	Avocado-Dip Honig Senf Soße Käse Soße Salsa Soße Sourcream



20. RUSTIC BURGER 17,50 €

170 gr. regionales Rinder-Patty,
Cheddar, Salat, Tomate, Gurke,
Gewürzgurke, Spiegelei,
Bacon, Zwiebeln,
dazu einen Käse Vulkan
und Rustics-Spezialsoße

21. KLASSIK BURGER 15,50 €

170 gr. regionales Rinder-Patty,
Salat, Tomate, Gurke,
Gewürzgurke, Zwiebeln
dazu Rustics-Spezialsoße

22. CHEESE BURGER 15,90 €

170 gr. regionales Rinder-Patty,
Cheddar, Salat, Tomate, Gurke,
Gewürzgurke, Zwiebeln
dazu Rustics-Spezialsoße

23. CHICKEN BURGER 14,80 €

200 gr. Hähnchen-Patty,
Cheddar, Salat, Tomate, Gurke,
Gewürzgurke, Zwiebeln
dazu Spicy Mango-Curry Soße

24. ALL AMERICAN 21,90 €

2x 170 gr. regionales Rinder-Patty,
Cheddar, Bacon, Salat, Tomate,
Gurke, Gewürzgurke, Röstzwiebeln,
blanchierten Zwiebeln,
dazu BBQ Soße

25. PFLANZENFRESSER 14,00 €

Veganes Gemüse-Patty,
vegane Käse, Salat, Tomate,
Gurke, Gewürzgurke,
blanchierte Zwiebeln
dazu hausgemachte Vegane-Soße

Wähle dein Burger-Bun:

Rustic-Bun, Brioche-Bun (+1,00€), Vollkorn-Bun (+1,00€)

Toppings und Dips	
<p>Bacon + 1,90 € Spiegelei + 1,90 € Käse + 1,50 € extra Patty + 5,90 €</p>	<p>Taylans Tzaziki + 1,50 € Aioli + 1,50 € Hummus + 1,50 € Avocado-Dip + 1,50 € Honig Senf Soße + 1,50 € Joghurt-Minz-Dip +1,50 €</p>

**IM MENÜ:
EIN BURGER MIT EINER PORTION POMMES
UND EINER SOßE NACH WAHL
FÜR EINEN AUFPREIS VON 2,90 €.**



FLAMMIKUCHEN

26. DER ELSÄSSER 11,90 €
belegt mit Crème double,
Würfelspeck und Zwiebeln

27. DER BOLOGNA 14,50 €
belegt mit Crème double,
Parmaschinken,
Rucola und Cherrytomaten,
garniert mit Parmesan

28. DER NORWEGER 13,90 €
belegt mit Crème double,
Räucherlachs und Knoblauch,
garniert mit Frühlingszwiebeln

29. DER PARISIEN 12,90 €
belegt mit Crème double,
Paprika, roten Zwiebeln,
Zucchini und Auberginen,
garniert mit Knoblauch und Rosmarin

30. DIE ZIEGE 13,50 €
belegt mit Crème double,
Ziegenkäse und Feige

31. APFELBÄCKCHEN 9,50 €
belegt mit Crème double,
Apfelscheiben, Zimt und Honig

Toppings und Dips	
Lachsstreifen + 2,90 € Garnelen + 3,50 € Hähnchen + 2,90 €	Rucola + 1,00 € Ziegenkäse + 1,90 € Parmaschinken + 3,50€

AUF WUNSCH ZAUBERN WIR DIR AUCH EINE
VEGETARISCHE/VEGANE VARIANTE



32. PASTA DER WOCHE
Wöchentlich variierende Pasta -
Unser Service weiß Bescheid

33. KÄSE-RAHM PASTA 15,20 €
Pasta in würziger Käse-Sahne-
Soße,
garniert mit Rucola und Parmesan

34. RUSTICS BOLOGNESE 14,90 €
Pasta in Bolognese-Soße
und Parmesan

35. PASTA PARIEN 13,90
Pasta mit Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Auberginen,
Knoblauch und Rosmarin

36. ONE-POT PASTA 13,50 €
Pasta in cremiger Tomaten-Feta-
Zwiebel-Soße mit Knoblauch und
Parmesan

37. PASTA GAMBAS ai AJILLO 16,50 €
Gambas in Knoblauch-Zitronen-Öl
auf Pasta mit Chilli und Parmesan

Toppings	
Lachsstreifen + 2,90 € Garnelen + 3,50 € Hähnchen + 2,90 € Fetakäse + 1,50 €	Rucola + 1,00 € Ziegenkäse + 1,90 € Parmaschinken + 3,50 € Parmesan + 2,00 €

**AUF WUNSCH ZAUBERN WIR DIR AUCH EINE
VEGETARISCHE/VEGANE VARIANTE**



- 38. CHOCOLATE MOUSSE 6,90 €**
Luftig geschlagene Schokoladenmousse nach Art des Hauses

- 39. SCHOKO-SOUFFLÉ 6,50 €**
Heißes Schokoküchlein mit weichem Schokokern und Vanilleeis

- 40. PISTAZIEN-SOUFFLÉ 6,50 €**
Heißes Schokoküchlein mit weichem Pistazienkern und Vanilleeis

- 41. TIRAMISU 6,90 €**
Mascarponecreme, Biscuits, Espresso, Baileys

- 42. NACHTISCH ZU ZWEIT 9,50 €**
(Flammkuchen APFELBÄCKCHEN)
belegt mit Crème double, Apfelscheiben, Zimt und Honig



SOFTDRINKS

MORELLI STILL 0,75 | **6,90 €**

MORELLI CLASSIC 0,75 | **6,90 €**

MORELLI STILL 0,25 | **2,90 €**

MORELLI CLASSIC 0,25 | **2,90 €**

LIBA 0,33 | **3,20 €**

kola, kola zero, kolaorange,
Zitrone, Orange

NIEHOFF SÄFTE 0,2 | **3,10 €**

Orange, Maracuja, Mango,
Kirsche, Ananas

LÜTTS SCHORLEN 0,33 | **3,50 €**

trüber Apfel, Birne Helene,
Rhabarber

SCHWEPPE 0,2 | **3,90 €**

Wild Berry, Bitter Lemon

GOLDBERG 0,2 | **3,90 €**

Tonic Classic, Tonic Hibiscus
Ginger Beer

BIERE

BITBURGER PILS 0,3 | **3,20 €**

BITBURGER PILS 0,5 | **4,60 €**

BITBURGER PILS 0,0% 0,33 | **3,20 €**

BITBURGER RADLER 0,33 | **3,20 €**

FINNE HELL 0,4 | **4,80 €**

FINNE ALKOHOLFREI 0,33 | **3,90 €**

BENEDEKTINER HELL 0,3 | **3,30 €**

BENEDEKTINER HELL 0,5 | **4,80 €**

BENEDEKTINER WEIZEN 0,3 | **3,60 €**

BENEDEKTINER WEIZEN 0,5 | **4,90 €**

BENEDEKTINER WEIZEN ALK. FREI
0,5 | **4,70 €**

KÖSTRITZER 0,33 | **3,30 €**



GETRÄNKE

WEINE

WEIßWEIN 0,2 l / 0,75 l

Winter 5,70 € | 21 €

Grauburgunder
trocken, zartfruchtig & spritzig

Les Fumées Blanches 5,50 € | 20 €

Sauvignon Blanc,
trocken, aromatisch & fruchtbetont

Le Civale 8,80 € | 33 €

Lugana
trocken, zartfruchtig & frisch

Hauswein

Riesling 5,10 €

lieblich, aromatisch & fruchtbetont

ROSÉWEIN

Rotling 5,70 € | 21 €

Cuvée

leicht, spritzig, fruchtbetont

ROTWEIN

Surani 7,00 € | 26 €

Primitivo

üppiges Bouquet, körperreich, tiefrot

La Luna El Falò 8,80 € | 33 €

Barbera d'Asti

del, ausgezeichnet, purpurrot

Fat Baron 6,50 € | 24 €

Shiraz

würzig, vollmundig, nachtschwarz

SCHAUMWEINE

SCAVI & RAY ROSÉ PICCOLO 0,2 l | 7 €

SCAVI & RAY ROSÉ SEKT 0,75 l | 22 €

SCAVI & RAY PROSECCO FRIZANTE 0,2 l | 5 €

SCAVI & RAY SPUMANTE 0,75 l | 21 €

SPIRITUOSEN

BRÖGGELHOFF RUGON HELL 4,00 €

BRÖGGELHOFF RUGON DUNKEL 4,50 €

SASSE KORN 3,00 €

SASSE WACHOLDER 4,00 €

SASSE SECHSER 3,50 €

SASSE SCHOKO NUSS 3,50 €

BERLINER LUFT 2,50 €

RAMAZOTTI 3,00 €

SAMBUCA 2,50 €

BAILEYS 3,50 €

APFELKORN 2,50 €

MIDORI MELON 2,50 €

PEACHTREE 2,50 €

SOURZ APPLE 2,50 €

SOURZ BLACKCURRANT 2,50 €

9 MILES VODKA 3,00 €

HENDRICKS GIN 3,00 €

BOMBAY GIN 3,00 €

JACK DANIELS GENTLEMAN 4,50 €

BARCADI RUM 3,00 €

TEQUILA SILVER 3,00 €

TEQUILA GOLD 3,00 €

LIKÖR 43 3,00 €

YENI RAKI 5,50 €



KAFFEE & CO

CAFÈ CREMA 2,50 €

ESPRESSO 2,10 €

ESPRESSO DOPPIO 3,00 €
Doppelter Espresso

ESPRESSO MACCHIATO 2,30 €
Espresso mit Milchschaum

CAPPUCCINO 3,20 €

CAPPUCCINO SAHNE 3,20 €

FLAT WHITE 4,20 €
Cappuccino mit doppeltem Espresso

CAFÈ AUX LAIT 3,90 €
Milchkffee

LATTE MACCHIATO 4,50 €

FLAVOURED LATTE 5,00 €
Latte Macchioato mit Geschmack

IRISH COFFEE 6,50 €
Kaffee mit Whisky und Sahne

HEIBE SCHOKOLADE 3,00 €

WEIBE SCHOKOLADE 3,00 €

SCHOKMOK 4,80 €
Schokolade mit Espresso

CHAI LATTE 4,50 €
Schwarztee, Milch, Honig, Zimt
Cardamom Gewürznelke, Anis

CAFÈ RUSTIC 6,50 €
Espresso, Milch, 43er, Zimt,
Orangenschale

TEEINFUSIONEN

DARJEELING SUMMER GOLD BIO 2,90 €

EARL GREY 2,90 €

GREEN DRAGON 2,90 €

MORGENTAU 2,90 €

AYURVEDA HERBS & GINGER 2,90 €

BERGKRÄUTER BIO 2,90 €

REFRESHING MINT 2,90 €

ROIBOOS CREAM ORANGE 2,90 €

SWEET BERRIES 2,90 €

HEIBE ZITRONE MIT HONIG 4,50 €

FRISCHE MINZE 4,50 €

BAR

COCKTAILS
&
MORE

APERITIF

LILLET WILD BERRY 6,70 €
Lillet, wild berry, frische Beeren

APEROL SPRITZ 6,70 €
Aperol, Prosecco, Soda

LAV' A BELLE SPRITZ 6,90 €
Lav' a belle, Prosecco, Soda

PEACHTREE SPRITZ 6,90 €
Peachtree, Prosecco, Soda

AMERIE 7,70 €
Amerie, Prosecco, Soda,
frische Beeren

HAUSGEMACHTER HUGO 5,50 €
Holunderblütensirup, Prosecco,
Minze, Soda

COLADAS

PINA COLADA 8,30 €
Rum, Ananassaft,
Cocosirup, Sahne

BERRY COLADA 8,30€
Rum, Amerie, Ananassaft,
Sahne

MOCKTAILS

IPANEMA 6,80 €
frische Limetten,
brauner Zucker, Ginger Ale

PASSIONATA 6,80 €
frische Limetten,
brauner Zucker,
Maracujasaft

BLOOMY APPLE 6,80 €
Apfelsaft, frische Limetten,
Holunderblütensirup, Tonic

CERRY LADY 6,80 €
Kirschsafft, Ananassaft,
Orangensaft,
frische Limetten

FRUITIES

SOLERO 8,30 €
Vodka, Maracujasaft, Orangensaft,
Zitronensaft, Vanillesirup

BIG BEN 8,30 €
Gin, Kirschsafft, Grenadine,
Zitronensaft, Bitter Lemon

PASSOA CAIPIRINHA 8,30 €
Passoa, frische Limetten,
brauner Zucker

RUSTICS MELONTEA 8,30 €
Vodka, Midori, frische Limetten,
lemon Icedtea, Rohrzucker

SPICIES

MOSCOW MULE 7,90 €
Vodka, ginger beer, Gurke,
frische Limette, Minze,
Angostura bitter

LONDON MULE 7,90 €
Gin, ginger beer, Gurke,
frische Limette, Minze, Angostura
bitter

B
A
R

B
A
R

SOURS & FIZZS

WHISKY SOUR 7,80 €

Whisky, Zitronensaft, Rohrzucker

APEROL SOUR 7,80 €

Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker

GIN FIZZ 7,80 €

Gin, Zitronensaft, Rohrzucker

REFRESHMENTS

CAIPIRINHA 7,80 €

Cachaça, frische Limetten,
brauner Zucker

MOJITO 7,80 €

Rum, frische Limetten,
brauner Zucker, Minze

ELDERFLOWER DAIQUIRI 7,80 €

Rum, Limette,
Holunderblütensirup, Tonic

WHITE LADY 7,80 €

Gin, Cointreau, Zitronensaft

LONGDRINKS

Vodka Lemon 7,20 €

Vodka Energy 7,90 €

Vodka Soda 7,00 €

Whisky cola 7,20 €

Cuba Libre 7,20 €

Gin Tonic 8,30 €

Gin wildberry 8,30 €

White 43er 7,90 €

Passoa orange 7,20 €

STRONGERS

LONG ISLAND ICETEAM 9,20 €

Vodka, weißer Rum, Gin,
Tequila, Cointreau,
Limettensaft, Cola