



LIEFER- UND ABHOLSERVICE APRIL & MAI 2021 *Spargelzeit*

Sie gerne telefonisch unter **02056 5990810**
oder
über unsere Homepage **www.restaurant-gustus.de** im Online-Shop

LIEFER- UND ABHOLZEITEN:

Freitag 16:00 – 20:00 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

Restaurant Gustus
Höseler Straße 147
42579 Heiligenhaus



NEU BEI UNS

Das Produkt ist der Star –
unsere Gustus-Genuss-Manufaktur bietet köstliche hausgemachte Curry- und
Fleischsaucen, Dips, Salze oder Pestos, welche nur auf ihren Einsatz in der
heimischen Küche warten und ab sofort online zu erwerben sind.

Sie sind noch auf der Suche nach dem passenden Geschenk?
Unsere Produkte eignen sich auch wundervoll als kleine Präsente.
Bereiten Sie sich und Ihren Freunden und Familie eine kleine Freude
und genießen Sie Gustus Qualität zuhause!

LIEFERBEDINGUNGEN

Wir liefern im Umkreis von 10 km um das Restaurant Gustus lieferkostenfrei
ab einem Bestellwert von 20 €.

Unkompliziert und flexibel!

Bestellen Sie telefonisch unter 02056 5990810 oder online
über unsere Homepage www.restaurant-gustus.de ihre Speisen für Zuhause und wir
nennen Ihnen ein Zeitfenster, wann wir da sein können.

Wenn Sie es dann doch etwas eiliger haben und Sie hungrig sind,
wählen Sie einfach unseren superschnellen Abholservice.

Wir freuen uns auf Sie und zahlreiche Bestellungen!

Die Bezahlung ist vorab per PayPal oder Bar, per EC- und Kreditkarte bei der
Lieferung bzw. Abholung möglich.

AKTUELLES

Muttertags Menü „für Zuhause“

Auch zum Muttertag am 09.05.2021 bieten wir Ihnen wieder unser köstliches Menü für
zuhause an. Die Zutaten erreichen Sie vorgegart, gut verpackt und gekühlt und
können unkompliziert bei einem geringen Aufwand
von Ihnen zu Hause erwärmt werden.

Eine Anleitung liegt dem Menü bei oder aber sie lassen sich von
unserem Online-Erklärvideo Schritt für Schritt anleiten und inspirieren.

Hausgemachte Spargelarte mit Graved Lachs,
Frühlingsalat und Bärlauch-Kräuterdressing

Von Hand gemachte Spaghetti Nester by Ristorante Trulli
dazu Vongole mit frischem Bärlauchsud, geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Mit Frühlingskräutern und Parmaschinken gefülltes Saltimbocca von der Maispoularde
oder

Gegrilltes Doradenfilet mit einer Frühlingskräuter Haube dazu Rieslingrahmsauce

Dazu Leipziger Allerlei mit Spargel, Pilzen, Flusskrebbsen und Erbsen
anbei Drillinge mit unserem Gustus Manufaktur Salz

Rhabarber-Apfel Crumble mit Zimtstreuseln
anbei frischen Erdbeeren mit Minze und Vanillesauce

4 Gang mit Pasta 41euro
3 Gang ohne Pasta 35euro

Gustus Online Shop

Damit Sie immer auf dem neuesten Stand bleiben und keine neuen Aktionen,
speziellen Wochengerichte oder Änderungen in unserem regelmäßig aktualisierten
Speisenangebot verpassen, schauen Sie auch gerne auf unserer Homepage
www.restaurant-gustus.de bei unserem **Online Shop** vorbei.

SNACKS

250g Frikadelle mit Senf mit einer Scheibe Steinofen-Baguette und Löwensenf	4,9euro
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8,9euro
Gemüseflammkuchen „Spargel“ mit Zitronen-Hollandaise, weißem knackigem Münsterländer Spargel, Sherry Tomaten und Parmesan	9,9euro
Gustus Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Currypulver	4,9euro
Geschmorter Schafskäse in Olivenöl mit Oliven & Peperoni dazu ein kleiner Salat	5,9euro
Sechs knusprig gebackene Mini-Falafelbällchen mit Paprika-Tomaten-Salsa oder Currysoße	4,9euro

VORSPEISEN UND SALATE

Großer Frühlingskräutersalat mit Hausdressing dazu bunte Toppings und geröstete Croutons und Nüsse	8,5euro
+ Gebratener bunter Spargel, frische Erdbeeren & gekrümelter Fetakäse	3,5euro
+ Gratinierte Auberginenscheiben	3,5euro
+ Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel	4euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin & Thymian	4euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	5euro
+ Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	5euro
Drei Reibekuchen mit Graved Lachs dazu Kräuterquark und bunter Salat	13,9euro
Carpaccio vom Rind mit Limonen-Vinaigrette, buntem Salat, gehobeltem Parmesan und Sherry-Tomaten	13,9euro
Sechs Chili-King-Prawn Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit kleinem Beilagensalat und geröstetem Knoblauchbaguette	14,9euro

SUPPEN

Geröstete Strauchtomatensuppe mit Gin verfeinert dazu Crème fraîche, Basilikumöl und Croutons + Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	5,9euro 5euro
Kräftige Hummersuppe mit Pernod verfeinert und gebratenem Fenchel + Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	7,9euro 5euro
Cremige Münsterländer Spargelsuppe mit Spargeleinlage, Schnittlauch und Croutons + Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	5,9euro 5euro

SPARGELZEIT

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

½ Pfund weißer Münsterländer Spargel	9,9euro
+ Kräuter-Salzkartoffeln	4,5euro
+ Cremiges Spargel-Risotto	4,5euro
+ Sauce Hollandaise	2,5euro
+ Nussbutter	2,5euro
+ Gekochter und roher Schinken	4euro
+ Kleines Schnitzel vom Strohschwein	5euro
+ Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	5euro

BRATKARTOFFELGERICHTE

Bratkartoffeln mit kalten Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade und Beilagensalat	16,9euro
---	----------

Bratkartoffeln mit Leberkäse dazu Spiegelei, Zwiebeln, Senf und Beilagensalat	11,9euro
---	----------

Bratkartoffeln mit Kräuterquark und Beilagensalat	9,5euro
---	---------

PASTA

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Spaghetti mit hausgemachter Gustus Bolognese dazu gehackte Kräuter und gehobelter Parmesan	10,9euro
--	----------

Spaghetti AOP mit frischem Knoblauch, Peperoni und Kräutern	8,9euro
---	---------

Hausgemachte Bandnudeln in Nuss-Butter geschwenkt dazu gehobelter Parmesan und gehackte Gartenkräuter	9,9euro
--	---------

BOWLS

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Gustus Bowl Reismischung mit Quinoa und Kräutersalat, Avocado, Sprossen, Kressemix, Sesam, Chili, Pfirsich und Granatapfelkerne dazu würzige Teriyakisoße	9,9euro
--	---------

TOPPINGS FÜR PASTA & BOWL

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

+ Gebratener bunter Spargel, frische Erdbeeren & gekrümelter Fetakäse	3,5euro
+ Gratinierte Auberginenscheiben	3,5euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin & Thymian	4euro
+ Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	5euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	5euro

SCHNITZEL

(bitte wählen Sie die Beilagen und Soße nach Wunsch)

Goldgelb gebackenes Schnitzel vom Strohschwein	8,9euro
+ ½ Zitrone und Sardelle	1,5euro
+ Spiegelei mit gerösteten Speckwürfeln	2,5euro

HERZHAFTES SCHMORGERICHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm in Barolojus	14,90euro
--	-----------

PREMIUM DRY AGED FLEISCH – GEGRILLT MIT MAGISCHEN 800 GRAD°

(bitte wählen Sie die Beilagen und Soße nach Wunsch)

DRY AGED Tomahawk Steak vom Landschwein ca. 350g Das Schweinefleisch wird 21 Tage am Knochen dry aged in der Reifekammer gereift. Dabei entwickelt das Fleisch sein einzigartiges nussiges Aroma und wird schön zart	15,9euro
+ Hausgemachte Kräuterbutter	2euro
+ Macadamiabutter mit rotem Pfeffer	2euro
+ Smoked-Jalapeño Butter	2euro

FISCH & MEERESFRÜCHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Gratiniertes Lachsfilet mit leichter Sauce Hollandaise und Zitronen-Thymiansalz	14,5euro
---	----------

Gegrillter Pulpo in kräftiger Krustentiersoße	14,5euro
--	----------

SPARE RIBS

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

600 g saftige BBQ Spare Ribs	11,9euro
800 g saftige BBQ Spare Ribs	14,9euro

BURGER

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Smokey-BBQ-Burger 180g Beef im Homestyle-Burger-Brötchen mit rauchiger BBQ Sauce, knusprigen Baconscheiben, Cheddar-Schmelzkäse, Römersalat, Tomaten, karamellierte Zwiebel und Spreewälder Gewürzgurken	13,9euro
--	----------

Chicken-Chilli-Cheese-Burger Gratiniertes Hähnchenbrustfilet im Homestyle-Burger-Brötchen mit fruchtiger Curry-Sauce, Cheddar-Schmelzkäse und Jalapeños, Avocados, Römersalat und karamellisierten Zwiebeln	13,9euro
---	----------

Gustus Spargel-Burger Spargelstangen im Kochschinkenmantel mit Sauce-Tartar, Rucola und gehobelten Parmesan	11,9euro
--	----------

SOßEN

(bitte wählen Sie die Soße nach Wunsch)

+ Farmer BBQ Soße	2,5euro
+ Pfeffersoße vom grünen Amazonas-Pfeffer	2,5euro
+ Pilzrahmsoße von gebratenen Waldpilzen	2,5euro
+ Leichte Rieslingsoße	2,5euro
+ Sauce Hollandaise	2,5euro

BEILAGEN

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Brot & Dips

+ Brotkorb mit zwei Scheiben Baguette, einem Mini-Laugenbrötchen und einer halben Scheibe Graubrot	1,9euro
+ Kräuterquark-Dip	0,99euro
+ Aioli-Dip	0,99euro
+ Paprika-Salsa-Dip	0,99euro
+ Gesalzene Butter	0,99euro

Gemüsebeilagen

+ Frühjahrs-Gemüse-Mix	4euro
+ Gegrillter bunter Spargel	4euro
+ Riesling-Trauben-Sauerkraut	4euro
+ Mediterranes Grillgemüse	4euro

Sättigungsbeilagen

+ Pommes frites	4,5euro
+ Süßkartoffelpommes	4,5euro
+ Bratkartoffeln	4,5euro
+ Gebackene Kartoffel Wedges	4,5euro
+ Kräuter-Salzkartoffeln	4,5euro
+ Cremiges Spargel-Risotto	4,5euro

Salat-Beilagen

+ Bunter Salat	3,5euro
+ Gurkensalat	3,5euro
+ Coleslaw-Salat	3,5euro
+ Schwäbischer Kartoffelsalat	4,5euro

KINDERSPEISEN

Spaghetti mit Strauchtomatensoße und Parmesan	6,9euro
Sechs Chicken Nuggets mit Pommes frites und Beilagensalat	6,9euro
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat	8,9euro
Zwei Pfannkuchen mit Nutella und Zimt/Zucker	5,9euro

DESSERT

Schokoladen Crème brûlée mit Brownie-Crumble und Vanillesoße	6,5euro
--	---------

Vanille Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren und gesalzenen Karamellmandeln	6,5euro
---	---------