

Speisekarte



SNACKS

250g Frikadelle mit Senf mit einer Scheibe Steinofen-Baguette und Löwensenf	5,9euro
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,9euro
Gemüseflammkuchen „Spargel“ mit Zitronen-Hollandaise, weißem knackigem Münsterländer Spargel, Sherry Tomaten und Parmesan	10,9euro
Gustus Currywurst mit hausgemachter Currysoße & Currypulver	4,9euro
6 knusprig gebackene Mozzarella-Sticks mit Paprika-Tomatensalsa	7,5euro

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Frühlingssalat mit Caesar- oder Hausdressing Croûtons, Parmesan und Sherrytomaten	9,9euro
+ Gebratener bunter Spargel, weiß & grün mit roten Zwiebeln	4euro
+ Gegrillte Pimentos de Padrón	4euro
+ Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel	4,5euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin und Thymian	5,5euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	6euro
+ Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro
Drei Reibekuchen mit Graved Lachs dazu Kräuterquark und bunter Salat	14,5euro
Carpaccio vom Rind mit Limonen-Vinaigrette, buntem Salat, gehobeltem Parmesan & Sherry-Tomaten	14,5euro
Sechs Chili-King-Prawn Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit kleinem Beilagensalat und geröstetem Knoblauchbaguette	16,5euro

SUPPEN

Kräftige Hummersuppe mit Pernod verfeinert & gebratenem Fenchel	9,9euro
+ 3 gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro
Cremige Münsterländer Spargelsuppe mit Spargelrinne, Schnittlauch & Croutons	7,0euro
+ 3 gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro

BEILAGEN

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

BROT & DIPS

+ Brotkorb mit zwei Scheiben Baguette, einem Mini-Laugenbrötchen und einer Scheibe Graubrot	2,5euro
+ "Eine Scheibe" Brot	0,5euro
+ Aioli-Dip	1,2euro
+ Cremiger Humusdip	1,2euro
+ Gesalzene Butter	1,2euro
+ Kräuterquark	1,2euro

GEMÜSE

Frühjahres Gemüse-Mix	5,5euro
Gegrillter bunter Spargel	5,5euro
3 Stk. Bohnen im Speckmantel	5,5euro
Mediterranes Grillgemüse	5,5euro

SÄTTIGUNG

+ Pommes frites	5euro
+ Süßkartoffelpommes	5euro
+ Bratkartoffeln	5euro
+ Curly fries	5euro
+ Kräuter-Salzkartoffeln	5euro
+ Cremiges Spargel-Risotto	5euro

SALAT-BEILAGEN

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

BUTTER

+ Hausgemachte Kräuterbutter	2,5euro
+ Macadamiabutter mit rotem Pfeffer	2,5euro
+ Smoked-Jalapeño Butter	2,5euro

SOßEN

+Farmer BBQ Soße	2,9euro
+Pfeffersoße vom grünen Amazonas-Pfeffer	2,9euro
+Pilzrahmsauce von gebratenen Waldpilzen	2,9euro
+ Leichte Rieslingsoße	2,9euro
+ Sauce Hollandaise	2,9euro

FÜR KINDER

Spaghetti mit Strauchtomatensoße und Parmesan	7,9euro
Sechs Chicken Nuggets mit Pommes frites und Beilagensalat	7,9euro
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat	9,9euro
Zwei Pfannkuchen mit Nutella und Zimt/Zucker	6,9euro

SCHNITZEL

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

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

HERZHAFTE SCHMORGERICHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Krustenbraten vom Schwein in Weißbiersoße	13,9euro
Geschmorte Lammkeule vom Salzwiesnlamm in kräftiger Portweinjus	17,9euro

FISCH & MEERESFRÜCHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

"Fisch des Tages" (Fragen Sie bitte unser Personal) mit leichter Sauce Hollandaise und Zitronen-Thymiansalz	16,5euro
Gegrillter Pulpo in kräftiger Krustentiersoße	16,5euro

SPARE RIBS

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

600 g saftige BBQ Spare Ribs	14,9euro
800 g saftige BBQ Spare Ribs	18,9euro

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 & Spreewälder Gewürzgerurken	13,9euro
Chicken-Chilli-Cheese-Burger Gratiniertes Chicken-Patty im Homestyle-Burger-Brötchen mit fruchtiger Curry-Sauce, Cheddar-Schmelzkäse & Jalapeños, Avocados, Römersalat und karamellisierten Zwiebeln	13,9euro
Gustus Spargel-Burger Spargelstangen im Kochschinkenmantel mit Sauce-Tartar, Rucola & gehobelten Parmesan	11,9euro

DESSERT

Himbeer-Crème brûlée mit Brownie-Crumble und Joghurteis	7,5euro
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und gesalzenen Karamellmandeln	7,5euro

BRATKARTOFFELGERICHTE

Bratkartoffeln mit kalten Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade und Beilagensalat	17,9euro
Bratkartoffeln mit Leberkäse dazu Spiegelei, Zwiebeln, Senf und Beilagensalat	13,9euro

PASTA (bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Spaghetti mit hausgemachter Gustus Bolognese dazu gehackte Kräuter und gehobelter Parmesan	10,9euro
Spaghetti "Bärlauch" in cremiger Bärlauchsoße mit Tomatenpesto und Parmesan	10,9euro
Steinpilzravioli mit gebratenen Waldpilzen, Parmesan und geschmolzenen Tomaten	16,9euro

BOWLS (bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Gustus Bowl Reismischung mit Couscous, Kräutersalat, Spargel, getrockneten Tomaten, Erbsen, Mandelsplitter und Mangochutney	10,9euro
---	----------

TOPPINGS FÜR PASTA & BOWL

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

+ Gebratener bunter Spargel, weiß & grün mit roten Zwiebeln	4euro
+ Gegrillte Pimentos de Padrón	4euro
+ Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel	4,5euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin und Thymian	5,5euro
+ 3 gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	6euro

SPARGELZEIT

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

½ Pfund weißer Münsterländer Spargel	10,9euro
+ Kräuter-Salzkartoffeln	5euro
+ Cremiges Spargel-Risotto	5euro
+ Sauce Hollandaise	2,9euro
+ Nussbutter	2,9euro
+ Gekochter und roher Schinken	4,5euro
+ Kleines Schnitzel vom Strohschwein	5,5euro
+ 3 gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro



Qualität genießen

Getränkemenu

WEINE

DEUTSCHLAND

Carl Loewen, Leiw/Mosel

Riesling „Alte Reben“ trocken 0,75l	26euro
Riesling „Max. Herrenberg“ Kabinett 0,75l	27euro

Jakob Schneider, Niederhausen/Nahe

Blanc de Noir Spätburgunder trocken 0,75l	23euro
Weissburgunder trocken 0,75l	22euro

Max Müller, Volkach/Franken

Silvaner trocken 0,75l	21euro
Scheurebe feinherb 0,75l	23euro

Jochen Dreissigacker, Bechthelm/Rheinhesen

Weissburgunder trocken 0,75l -BIO-	32euro
Chardonnay trocken 0,75l -BIO-	35euro

Markus Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

Grauburgunder Selection trocken 0,75l	23euro
Weissburgunder Selection 0,75l	26euro

Oliver Zeter Neustadt/Pfalz

Cuvée „Petz“ trocken 0,75l	24euro
Cuvée „Z“ trocken 0,75l	32euro

Markus Schneider Ellerstadt/Pfalz

„Ursprung“ trocken 0,75l	29euro
„Black Print“ trocken 0,75l	39euro

ÖSTERREICH

Weingut Weiss, Gols/Burgenland

(Histamingehalt<0,1mg/l)	
Pinot Blanc trocken 0,75l	22euro
Chardonnay trocken 0,75l	24euro

Weingut Leth, Fels am Wagram

Grüner Veltliner „Terrassen“ 0,75l	22euro
Zweigelt „Klassik“ trocken 0,75l	22euro

Heinrich, Burgenland

Zweigelt 0,75l	31euro
Blaufränkisch 0,75l	31euro

ITALIEN

Azienda Agricola Cà dei Frati, Sirmione

Rosa dei Frati, trocken 0,75l	31euro
Lugana trocken 0,75l	31euro

Marco Felluga, Friaul

Pinot Grigio trocken 0,75l	30euro
Sauvignon Blanc trocken 0,75l	30euro

Zenato, Venetien

Lugana „San Benedetto“ 0,75l	27euro
Lugana „Santa Cristina“ 0,75l	36euro

Azienda Agricola Mocavero, Apulien

Primitivo „Sire“ trocken 0,75l	23euro
Primitivo „Salento“ trocken 0,75l	25euro
Primitivo „Santufili“ trocken 0,75l	40euro

Farnese Fantini, Abruzzes

Calalenta rose, trocken 0,75l	22euro
-------------------------------	--------

FRANKREICH

Château Joly, Saint Emilion AOC

Merlot Cabernet Sauvignon 0,75l	32euro
---------------------------------	--------

Bernhard Fouquet, Vouvray/Loire

Chenin Blanc „Cuvée de Silex“ 0,75l	25euro
-------------------------------------	--------

Domaine Salmon, Loire

Sancerre Blanc trocken 0,75l	40euro
Pouilly Fumé „Clos des Criots“ 0,75l	40euro

Domaine Lafage, Languedoc/Roussillon

Mirafors Bastide rouge 0,75l	26euro
Cuvée „Narassa“ trocken 0,75l	31euro

Grand C, Elsass

Riesling trocken 0,75l	23euro
Pinot Gris trocken 0,75l	23euro

Domaine des Graves D'Ardonneau, Bordeaux

Cuvée Tradition trocken 0,75l	30euro
Cuvée Prestige trocken 0,75l	35euro

Jean Bernard Saby, Chateau Rozier, Saint Emilion

Chateau Rozier, Grand Cru 2016 0,75l	43euro
--------------------------------------	--------

Chateau Miraval, Provence

Cotes de Provence, Miraval trocken 0,75l	35euro
„Studio Miraval“ trocken 0,75l	30euro

SPANIEN

Bodegas Borsao/Alto Moncayo, Campo di Borja

„Berola“ trocken 0,75l	32euro
„Tres Picos“ trocken 0,75l	39euro

Castel Miquel, Mallorca

„Stairway to heaven“ Sauvignon 0,75l	34euro
„Stairway to heaven“ Rosado 0,75l	34euro

Vintae Bardos, Ribera del Duero

Crianza „Romantica“ 0,75l	29euro
Reserva trocken 0,75l	34euro

Vintae Matsu, Toro

„El Picaro“ trocken 0,75l	23euro
„El Recio“ trocken 0,75l	35euro

Castillo de Mendoza, Rioja

Noralba Tinto trocken 0,75l	27euro
Noralba „Fermentado en barrica“	27euro

Bodegas Izadi, Rioja

Crianza trocken 0,75l	28euro
„Orben“ trocken 0,75l	49euro

SÜDAFRIKA

Ernie Els, Stellenbosch

„Big Easy“ White 0,75l	25euro
„Big Easy“ Rosé 0,75l	27euro
„Big Easy“ Red 0,75l	41euro

Gustus

RESTAURANT
& CATERING

DIE BESONDEREN

Jochen Dreissigacker, Bechthelm/Rheinhesen

Grauburgunder trocken 0,75l	31euro
Chardonnay trocken 0,75l	35euro

Carl Loewen, Leiw/Mosel

Riesling GG „Maximin Herrenberg“ 0,75l	53euro
--	--------

Van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer

Riesling GG „Goldberg“ 0,75l	56euro
------------------------------	--------

Knipser, Laumersheim, Pfalz

Riesling GG „Mandelpfad“ 0,75l	58euro
Spätburgunder GG „Kirschgarten“ 0,75l	80euro

Weingut Zull, Schrattenthal/Weinviertel

Chardonnay „Kalvarienberg“ 0,75l	35euro
----------------------------------	--------

Weingut Leth, Fels am Wagram

Grüner Veltliner „Schafflerberg“ 0,75l	31euro
--	--------

Domaine Salmon, Loire

Pouilly Fumé „Clos des Criots“ 0,75l	40euro
Chablis 1 cru 0,75l	48euro

Chateau de Ferrand, Saint Emilion

Le Different, Gran Cru 0,75l	45euro
------------------------------	--------

Tenuta Ulisse, Abruzzes

Montepulciano „Amaranta“ 0,75l	49euro
Montepulciano „Dieci“ 10yr Blend 0,75l	66euro

Zenato, Venetien

Ripassa della Valpolicella 0,75l	40euro
Cabernet Sauvignon trocken 0,75l	42euro

Castel Miquel, Mallorca

„Stairway to heaven“ Cabernet 0,75l	60euro
-------------------------------------	--------

Vintae Matsu, Toro

„El Viejo“ trocken 0,75l	64euro
--------------------------	--------

Bodegas Izadi, Rioja

Reserva „El Regalo“ trocken 0,75l	60euro
-----------------------------------	--------

OFFEN

Markus Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

Grauburgunder trocken	1,00l	28euro
	0,15l	6,5euro

Weissburgunder trocken

	0,15l	6,5euro
--	-------	---------

Carl Loewen, Leiw/Mosel

Riesling trocken	0,15l	6,5euro
------------------	-------	---------

GETRÄNKE

Aperitif alkoholfrei

Sekt, Alkoholfrei 0,15 l	5euro
Hausgemachter Hugo alkoholfrei 0,2 l	7euro
Aperol Spritz alkoholfrei 0,2 l	7euro

Aperitif

Prosecco 0,1l	5euro
Flasche Prosecco 0,75l	28euro

Weinschorle 0,15l

Hausgemachter Hugo 0,2l	6euro
Aperol Spritz 0,2l	7euro
Lillet pur mit Eis und Orange	5,5euro
Lillet als Cocktail 0,2l	7euro

Crémant d'Loire Rose 0,15l

Flasche Crémant d'Loire Rose 0,75l	10euro
	50euro

Pur Tonic, Schwepes 0,2l

+ Gin Bombay Blue Sapphire 2cl	3euro
+ Gin The Botanist 2cl	6euro
+ Gin Hendricks 2cl	7euro
+ Gin Monkey 47 2cl	8euro

Alkoholfreie Getränke

Stiftsquelle medium/ still	0,75ltr.	6,7euro
	0,25ltr.	2,6euro

Coca Cola, Cola Light/ Zero,

Fanta, Sprite, Spezi	0,2ltr.	2,6euro
	0,4ltr.	4,6euro

Schwepes

Bitter Lemon, Wild Berry,		
Tonic Water	0,2ltr.	2,9euro
	0,4ltr.	5,1euro

Roter Golfer, Golfer

	0,3ltr.	3,5euro
	0,4ltr.	4,5euro

Rauch Saftschorlen

Bio-Apfelschorle	0,33ltr.	3,9euro
Bio-Rhabarberschorle	0,33ltr.	3,9euro

Saftschorlen

Orange, Pink-Grapefruit, Cranberry	0,2ltr.	2,7euro
	0,4ltr.	4,8euro

Fassbrause

Zitrone, Holunder	0,33ltr.	3,9euro
-------------------	----------	---------

Rauch Eistee

Pfirsich, Zitrone	0,33ltr.	3,9euro
-------------------	----------	---------

Bier vom Fass

Stauder Pils/Radler/Alster/BitterPils 0,25ltr.	2,7euro	
	0,4ltr.	4,5euro
Original Schlüssel Altbier/Krefelder 0,25ltr.	2,7euro	
	0,4ltr.	4,5euro

Flaschenbiere

Stauder Bierchen 4,5%	0,33ltr.	3,9euro
Stauder helles Bierchen 5,2%	0,33ltr.	3,9euro
Ratuga Pils	0,33ltr.	3,9euro
Erdinger Weißbier	0,5ltr.	5euro

Flaschenbiere alkoholfrei

Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33ltr.	3,9euro
Erdinger Weißbier Grapefruit	0,33ltr.	3,9euro
Erdinger Weißbier Zitrone	0,33ltr.	3,9euro
Stauder Pils alkoholfrei	0,33ltr.	3,9euro
Vita Malzbier	0,33ltr.	3,9euro

Kaffee, Kakao und Tee

Kaffee klein	Ts	2,5euro
Kaffee groß	Ts	4,5euro
Espresso	Ts	2,5euro
Espresso doppio	Ts	4,3euro
Espresso Macchiato	Ts	2,9euro
Cappuccino	Ts	3,1euro
Milchkaffee	Ts	3,6euro
Latte Macchiato	Glas	3,6euro

Frischer Minztee

Minztee mit Ingwer	Glas	4,5euro
Tee	Glas	2,8euro
Tee mit Rum	Glas	4,8euro

Kakao

Kakao	Ts	3,5euro
Kakao mit Sahne	Ts	4,0euro
Kakao mit Rum 2cl	Ts	5,5euro

Eisschokolade und Eiskaffee

Eisschokolade	Glas	4,5euro
Eisschokolade mit Sahne	Glas	5euro
Eisschokolade mit Sahne & Rum	Glas	6,5euro
Eiskaffee	Glas	4,5euro
Eiskaffee mit Sahne	Glas	5euro
Eiskaffee mit Sahne & Rum	Glas	6,5euro



Höseler Straße 147 • 42579 Heiligenhaus

Tel. Restaurant: +49-2056-599081-0

Mobil: +49-157-34337810

E-Mail: info@restaurant-gustus.de

Website: www.restaurant-gustus.de

Qualität genießen