



Restaurant

CASA RUSTICA



Herzlich willkommen im Casa Rustica!

Erleben Sie mediterrane Genussskultur
inmitten der charmanten Altstadt von Bad
Salzuflen – im stilvollen Ambiente des
historischen Fachwerkhauses Haus
Alexandra.

Mit viel Liebe zum Detail und langjähriger
Erfahrung verwöhnen wir Sie mit frisch
zubereiteten Speisen, die nach Sonne, Meer
und Lebensfreude schmecken.

Freuen Sie sich auf aromatische Tapas,
saftige Steaks, fein abgeschmeckten Fisch
und verführerische Desserts – alles
verfeinert mit bestem Olivenöl, frischem
Knoblauch und knackigem Gemüse.

Ob gemütlicher Abend zu zweit oder
gesellige Runde mit Freunden – bei uns
stehen Herzlichkeit, Genuss und
mediterranes Lebensgefühl im Mittelpunkt.
Und wenn Sie besondere Wünsche haben,
sprechen Sie uns gerne an.
Schön, dass Sie da sind – wir freuen uns auf
genussvolle Stunden mit Ihnen!

Ihre Familie Mešanović



Restaurant

CASA RUSTICA

VORSPEISEN & TAPAS



Hausbrot mit Dip**

8,50 €

wahlweise mit

- Aioli - Lemon
- Bärlauchpesto
- Salsa Pikante

Hausbrot mit Knoblauchöl **

4,50 €

Aceitunas mixtas **

6,50 €

Gemischte Oliven

Alcaparrón **

6,50 €

eingelegte Kapernäpfel

Fetakäse im Mantel*

10,50 €

wahlweise im Zucchini-/
Auberginenmantel

Pimientos de Padrón **

9,50 €

kleine gebratene Paprikaschoten (mild)

Guindillas**

7,50 €

eingelegte Peperoni

7. Gegrillter Schafskäse

14,50 €

mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln
und Oregano

Queso Manchego

11,50 €

Schafskäse - 12 Monate

Championnes picantes **

12,50 €

Champignons mit Chillis, Kräuter
und Knoblauch

Patatas Picada

11,50 €

gefüllte mediterrane Kartoffeln im
Baconmantel mit Schafskäse gefüllt



SUPPE

13. Tagessuppe

8,50 €

nach Saison (Minestrone mit oder ohne **
Fleischeinlage/Spargel/Kürbis oder auch
andere Suppen auf Nachfrage)



STARTER

Kleine Vorspeise für 2 Personen 13,90 €

2x Dips, 1 x Oliven & Brot

Große Vorspeise für 4 Personen 23,90 €

2x Dips, 1x Antipasti & Brot
auf Wunsch auch vegetarisch/vegan

TAPAS/FLEISCH



Datteln im Speckmantel 9,50 €

Jamón - Serranoschinken 11,50 €

Luftgetrockneter Schinken

Melone im Serranomantel 14,50 €

Rollos de carne 12,50 €

saftige Hackröllchen auf Brot

TAPAS AUS DEM MEER



Gambas al ajillo 19,90 €

geschälte Garnelen in Knoblauchöl, frisches
Kräutern und Chilli

Gambas Gigantes a la plancha 21,50 €

gegrillte Riesengarnelen (ungeschält)
mit Chilli & Aioli

Calamares a la plancha 14,50 €

Tintenfischtuben mit Knobi-
Zitronen Öl & Aioli

Mejillones de la casa 16,50 €

Muscheln gratiniert mit pikanter Sauce

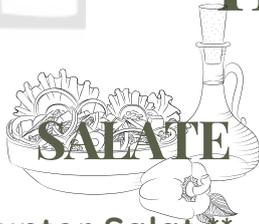
Die veganen & vegetarischen Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: *Vegetarisch & **Vegan



Restaurant

CASA RUSTICA

HAUPTSPEISEN



SALATE



RIND

- Kleiner, bunter Salat**** 7,50 €
Blattsalat, Tomate und Gurke
 - 8. Salat mit Pouladenbrust** 17,50 €
Blattsalat, Tomaten, Gurke
 - 9. Salat mit Schafskäse** 16,50 €
Blattsalat, Tomaten und Gurke
 - 10. Mediterraner Salat mit Gambas** 26,50 €
ungeschälte Gambas
- zu den Salaten reichen wir Balsamico oder French Dressing

Rumpsteak ca. 200g



- 51. Pepe Steak** 31,50 €
mit Pfefferrand & Kräuterbutter
Grillgemüse und Steakhouse Fries
- 54. Natursteak** 31,50 €
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und
Steakhouse Fries
- 55. Knobi Steak** 32,50 €
mit frischen Knoblauch,
Grillgemüse und Steakhouse Fries
- 56. Champignon Steak** 32,50 €
mit frischen Champignons,
Grillgemüse und Steakhouse Fries

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 41. Pouladenbrust** 21,50 €
mit Grillgemüse und Kartoffelstampf
- 44. Poulade im Serranomantel** 24,50 €
mit Grillgemüse und Kartoffelstampf
- 61. Schweinemedallions "La Fuego" (scharf)** 24,50 €
mit buntem Pfeffer, Grillgemüse
und mediterranen Kartoffeln
- 62. Schweinemedallions Claudia** 24,50 €
mit Grillgemüse, frischen Champignons
und mediterranen Kartoffeln
- 71. Latina Hacksteak** 24,50 €
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt mit
mediterranen Kartoffeln und
Grillgemüse dazu Sauce Bernaise
- 72. Diva Schweinefilet** 24,50 €
Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt mit
mediterrane Kartoffeln und Grillgemüse
dazu Sauce Bernaise

Auf Wunsch erhalten Sie ab 4 Personen auch Rinderfilet. Wir bitten um eine Vorbestellung von 2 Tagen.

Saucen & Beilagen Ihrer Wahl:

- Portion Gambas: 15,00 €
- Pfeffer/Bratensauce: 3,90 €
- Hollandaise/Bernaise: 3,90 €
- Aioli/Salsa/Mojo verde: 4,10 €
- Mayo/Ketchup: 1,00 €

Die veganen & vegetarischen Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: *Vegetarisch & **Vegan



Restaurant

CASA RUSTICA



HAUPTSPEISEN



FISCH



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | | |
|---|----------------|-----------------------------------|----------------|
| 20. Calamares | 24,90 € | 17. Kinderteller Pommes ** | 5,50 € |
| gegrillte Tintenfischtuben mit Aioli, Grillgemüse und Kartoffelstampf | | mit Mayo & Ketchup | |
| 24. Merluza - Seehechtfilet | 23,90 € | 18. Hackröllchen | 12,50 € |
| mit Grillgemüse und Kartoffelstampf | | mit Pommes | |
| | | 19. Poulardensteak | 12,50 € |
| | | mit Pommes | |

PASTA & VEGETARISCH



- | | |
|---|----------------|
| 82. Fettuchine Mediterrane | 18,50 € |
| mit Hähnchenbrust und mediterranen Gemüse | |
| 830. Fettucchine Verdura ** | 18,50 € |
| mit saisonalen Gemüse | |
| 83. Auberginen | 19,50 € |
| mit Schafskäse überbacken | |
| • auf Wunsch auch vegan** | |
| 84. Gegrilltes Gemüse ** | 21,50 € |
| Gemüse der Saison in Balsamico Vinaigrette mit Hausbrot | |



Die veganen & vegetarischen Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: *Vegetarisch & **Vegan



Restaurant

CASA RUSTICA

DESSERTS & HEISSGETRÄNKE

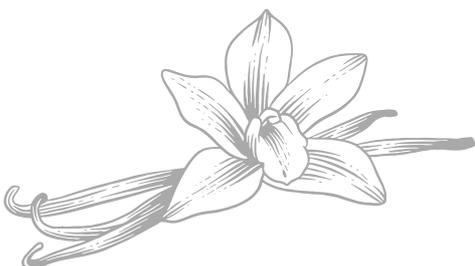


DESSERT

- 85. Crema Catalana *** 7,50 €
Vanillecreme mit braunen Zucker karamellisiert
- 86. Panacotta *** 7,50 €
mit Fruchtspiegel
- Kugel Eis *** 2,50 €
Sorten:
Vanille, Erdbeer, Schokolade
auf Wunsch mit Schlagsahne + 1,50 €
- 90. Gemischtes Eis** 7,50 €
3 Kugeln, Vanille-, Schoko und Erdbeereis
- 91. Obstsalat mit Eis *** 12,50 €
- 92. Eisbecher** 10,50 €
3 Kugeln mit Baileys - saisonal auch mit Eierlikör oder Eis & Heiß

HEISSGETRÄNKE

- 
- Espresso** 3,00 €
- Espresso Dupio** 4,20 €
- Espresso Macchiato** 3,20 €
- Café Crème** 3,50 €
- Carajillo** 6,20 €
Espresso mit spanischem Brandy oder Likör43
- Capucchino** 3,80 €
- Latte Macchiato** 4,60 €
- Kakao mit Sahne** 4,20 €
- Glas Tee (diverse Biosorten)** 3,90 €
Schwarzer Tee, Darjeeling, Grüner Tee, Früchtetee, Minztee, weitere auf Nachfrage
- 
- Affogato al caffè** 5,90 €
Espresso mit Vanilleeis
- Flavours für Ihr Heißgetränk** 1,00 €
Haselnuss, Karamell, Vanille, weitere auf Nachfrage
- Glühwein (nur zur Saison)** 6,90 €



Die veganen & vegetarischen Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet: *Vegetarisch & **Vegan.
Alle Kaffeegetränke können Sie auf Wunsch auch gerne koffeinfrei erhalten.