



Le Flam

Speisekarte

WILLKOMMEN

Willkommen im **Restaurant Le Flam** in Rüsterei am Hafen. Dieser diente vor ca. 400 Jahren unter anderem als Schlupfwinkel für Seeräuber. Ca. 1607 gehörte der Rüsterei Hafen zu den zentralen Handelshäfen für Tee, Kandis, Textilien, Porzellan und Baustoffen. Heute hat der vor Wind und Wetter geschützte Hafen 40 Liegeplätze und ist der ideale Ausgangspunkt für Segeltouren in die Nordsee.

Direkt am Hafen befindet sich auch das familiengeführte Hotel „**Schöne Aussicht**“, welches mit der maritimen Atmosphäre des Hafens eine ruhige Auszeit in zentraler Lage bietet.



Vorspeisen



01 BRUSCHETTA „NACH KLASSISCHER ART“ ^{1, A, C} 6,50€

Tomatenwürfel, gehackte Zwiebeln, Knoblauchöl auf geröstetem Knoblauchbrot

02 BRUSCHETTA „NACH FRIESISCHER ART“ ^{1, A, D, G} 8,90€

Matjestatar auf geröstetem Knoblauchbrot, Tomatenwürfel, gehackte Zwiebeln, Knoblauchöl

03 MATJESTALER SCHWARZBROT ^{1, A, D, C} 9,90€

Matjesfilet auf Schwarzbrot an einem Salatbouquet

04 GARNELENSPIEB ^{5, A, B, C} 9,90€

in Knoblauchöl gebraten, Salatbouquet und Baguette

05 KRABBENCOCKTAIL ^{1, 6, B, C, G} 16,00€

frische Nordseekrabben auf saisonalen Blattsalaten mit Cocktaildressing

Zum Aufwärmen

06 TOMATENSUPPE ^{1, A, G} 6,50€

mit frischem Basilikum, Sahnehaube und Baguette

07 FISCHSUPPE „RÜSTERSIEL“ ^{1, A, D, G} 7,50€

Gemüsejulienne, Sahnehäubchen und Baguette

Hausmannskost

08 SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{6, A} 15,90€

mit Pommes Frites

09 JÄGERSCHNITZEL ^{3, 6, A, C, G} 16,90€

mit frischer Champignonrahmsauce und Kartoffelkroketten

10 PAPRIKASCHNITZEL ^{3, A, G} 16,90€

mit Kroketten und Paprika-Zwiebelsauce

11 SCHNITZEL „HAMBURGER ART“ ^{6, A, C} 17,90€

aus zartem Schweinelachs mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln

12 HAFEN RUMPSTEAK ^{4, 5} 29,90€

mit Pommes, Kräuterbutter und Cherrytomaten

13 BANDNUDELN ^{5, A, C, D} 16,90€

mit Lachs und Blattspinat

14 SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTEM PESTO ^{6, A, B, C} 18,90€

und gegrillten Garnelen

15 GEBACKENER HIRTENKÄSE ^{4, A} 13,90€

auf pikantem Tomatenragout und Baguette

16 SALATTeller „ZUR SCHÖNEN AUSSICHT“ ^{4, 6, A, G} 14,90€

gebackener Hirtenkäse auf Blattsalat, Strauchtomaten, Gurken, Champignons und dazu Baguette

Aus dem Meer*

Diese Speisen werden nur von Freitag bis Sonntag serviert.

17 SALATTELLER „RÜSTERSIELER HAFEN“^{4, 5, 1, 3, A, D, G} 15,90€

frische Salate, Gurken, Paprika, Tomaten, Thunfisch, Oliven und Baguette

18 MATJESFILET „HAUSFRAUENART“^{1, 3, D, G} 15,90€

Matjesfilet in einer Sahneseauce mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

19 MATJESFILET „ZUR SCHÖNEN AUSSICHT“^{1, 3, D, G} 15,90€

Matjesfilet mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und einem kleinen gemischten Salat

20 LABSKAUS MIT EINEM SPIEGELEI^{1, D} 15,90€

mit Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

21 LABSKAUS MIT ZWEI SPIEGELEIERN^{1, D} 17,90€

mit Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

22 ROTBARSCH KLASSISCH^{1, A, D} 19,90€

Rotbarschfilet gebraten, Gemüse und Petersilienkartoffeln

23 SCHOLLENFILET „FINKENWERDER ART“^{1, A, D} 20,90€

Schollenfilet mit Speckwürfel, dazu Gemüse und Salzkartoffeln

24 ZANDERTELLER^{1, A, D} 22,90€

Zanderfilet auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

25 FISCHPFANNE „ZUR SCHÖNEN AUSSICHT“^{1, A, B, D} 23,90€

verschiedene Fischfilets, eine Riesengarnele und Gemüse

26 GARNELENPFANNE „RÜSTERSIEL“^{3, 4, 6, A, B} 20,90€

Riesengarnelen in einer Tomatensauce mit eingelegten Oliven und Knoblauchbaguette

27 GARNELENPFANNE „ZUR SCHÖNEN AUSSICHT“^{3, 6, B, G} 20,90€

Riesengarnelen in einer Knoblauchsahneseauce

* Wir servieren zu diesen Speisen einen gemischten Salat mit Kräuterdressing



Für die kleinen Gäste

28 CAPTAIN HOOK 5, A

Schweineschnitzel mit Pommes Frites

7,00€

29 SEERÄUBER OPA FABIAN 5, A

Hähnchennuggets mit Pommes Frites

7,00€

30 SPONGEBOB A, C

Nudeln mit Tomatensauce

7,00€



FLAMMKUCHEN

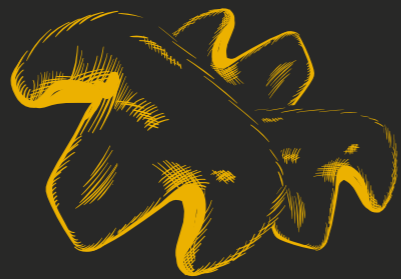
Die **Gaumenfreude** „Flammkuchen“ hat ihre Herkunft im Elsass und war ursprünglich ein Nebenprodukt beim Brotbacken. Mit Holz befeuerte Steinöfen besaßen damals nur selten Thermometer und zur Überprüfung der Temperatur schoben die elsässischen Bäcker einen dünnen Teigfladen in den Ofen.

War der Teig durchgehend gebräunt, war dies der perfekte Zeitpunkt, um die Brotlaibe in den Ofen zu schieben. Ein Bäcker kam auf die Idee, den Teigfladen mit **Crème, Speck und Lauch** zu belegen. Der entstandene Duft lockte weitere Bauern aus der Nachbarschaft an und der Bäcker teilte den Fladen in mehrere Stücke. Aus dieser Tradition entwickelte sich die Delikatesse **„Elsässer Flammkuchen“**.

Der Flammkuchen fand zu Beginn des 20. Jahrhunderts den Weg aus der Backstube in die bürgerliche Küche und verbreitete sich über die Grenzen Frankreichs hinaus nach Baden und in die Pfalz und so in die ganze Welt.

Dadurch entstanden regionale Varianten mit unterschiedlichem Belag und Teig. Neben herzhaften Rezepten finden auch die süßen Interpretationen **großen Anklang**.

Von Herzen



31 ELSÄSSER ORIGINAL 5, A, G

Rahm, Schinkenwürfel, Zwiebeln

11,50€

32 ELSÄSSER ORIGINAL GRATINIERT 4, 5, A, G

Rahm, Schinkenwürfel, Zwiebeln, Emmentaler

12,50€

33 LAUCH-SPECK 1, 5, A, G

Rahm, Speck, Lauchzwiebeln

12,50€

34 CHAMPIGNON-SPECK 1, 4, 5, A, G

Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons, Käse

13,50€

35 PAPRIKA-SCHINKEN 4, 5, A, G

Rahm, Zwiebeln, Kochschinken, Paprika, Käse

13,50€

36 SPINAT-SPECK 4, 5, A, G

Rahm, Speck, Blattspinat, Knoblauch, Käse

12,90€

37 HAWAII 4, 5, A, G

Rahm, Kochschinken, Ananas, Käse

12,90€

Fleischlos glücklich

38 CHAMPIGNON 4, 5, A, G

Rahm, Champignons, Zwiebeln, Käse

12,50€

39 HIRTENKÄSE SPINAT 4, 5, A, G

Rahm, Blattspinat, Hirtenkäse, Knoblauch

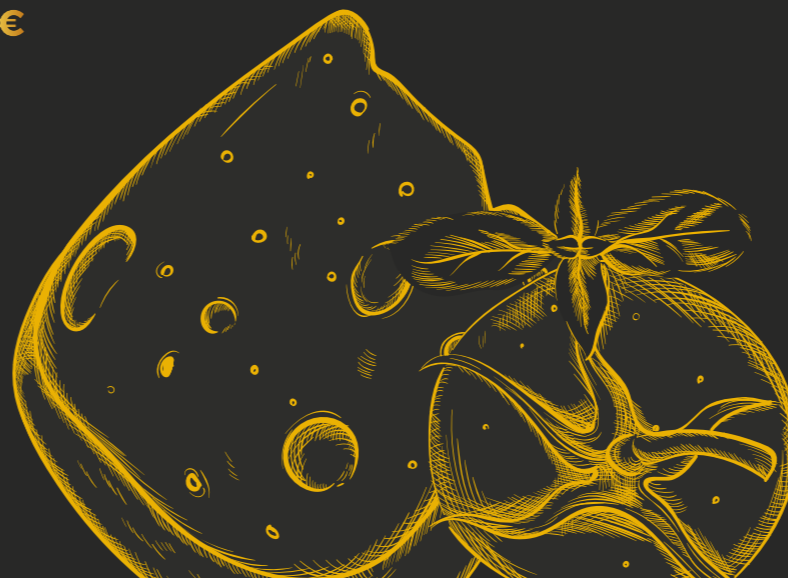
13,50€

40 SPINAT VEGAN 4, 5, A, G

Rahm, Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch, veganer Käse

13,90€

Spezialboden für alle Flammkuchen als Alternative: DINKELBODEN + 0,70 €



Meeresblick

41 LACHS-RAHM ^{4, 5, A, D, G}

Rahm, Räucherlachs, Käse, Lauchzwiebeln

42 LACHS-SPINAT ^{5, A, D, G}

Rahm, Räucherlachs, Blattspinat, Knoblauch

43 THUNFISCH ^{1, 5, A, D, G}

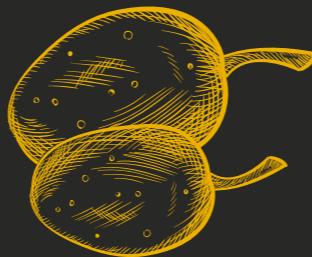
Rahm, Thunfisch, rote Zwiebeln

44 SHRIMP-RUCOLA ^{5, 6, A, B, G}

Rahm, Shrimps, Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola

45 SHRIMP-SPINAT ^{4, 5, 6, A, B, G}

Rahm, Shrimps, Blattspinat, Knoblauch, Käse



13,90€

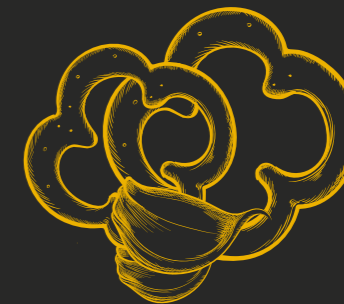
13,90€

13,50€

13,90€

13,90€

Scharfe Sache



46 PEPERONI-SPECK ^{1, 5, A, G}

Rahm, Speck, Zwiebeln, milde Peperoni, Kräuter der Provence

13,50€

47 PEPERONI ^{5, A, G}

Rahm, Zwiebeln, milde Peperoni, Kräuter der Provence

12,90€

Tomatenflammkuchen

48 LACHS HIRTENKÄSE ROUGE ^{2, 4, A, D}

Tomatensoße, Lachs, Spinat, Knoblauchöl, Hirtenkäse

13,50€

Spezialboden für alle Flammkuchen als Alternative: DINKELBODEN + 0,70 €



Zuckersüß

49 APFEL 5, A, G, M **9,90€**

süßer Rahm, frische Äpfel, Zimt-Zucker

50 BANANE NUTELLA 1, 5, A, C, G **9,90€**

süßer Rahm, Bananen, Schokolade

51 PFANNKUCHEN NACH „SCHÖNE AUSSICHT ART“ 1, 5, A, C, G **7,90€**

mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

52 ROTE GRÜTZE 1, 5, A, C, G **6,50€**

mit Vanilleeis und Sahne

53 EISBECHER "RÜSTERSIEL" 1, 5, A, C, G **5,50€**

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne



Spezialboden für alle Flammkuchen als Alternative: DINKELBODEN + 0,70 €

Warm & wohltuend

KAFFEE

Tasse **3,30€**

Becher **4,80€**

ESPRESSO

2,80€

DOPPELTER ESPRESSO **3,60€**

CAPPUCCINO **3,60€**

MILCHKAFFEE **4,20€**

LATTE MACCHIATO **3,80€**

HEIßE SCHOKOLADE **4,20€**

HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE **4,90€**

FLAVOUR VANILLE, KARAMELL, AMARETTO **0,60€**

TEE

Glas **3,50€**

Kännchen **4,90€**



Soft & fruchtig

MINERALWASSER

0,2 l	2,90€
0,75 l	6,50€

PEPSI, PEPSI LIGHT, MIRINDA, 7UP

0,3 l	3,50€
0,5 l	4,90€

SCHWEPPEs Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

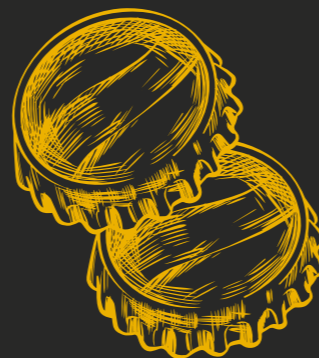
0,2 l	3,50€
-------	-------

SAFT Orange, Apfel, Kirsch, Banane, KiBa, Ananas, Maracuja, Cranberry

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,30€

SAFTSCHORLE

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,30€



Flüssiges Glück

JEVER PILSENER

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,60€

RADEBERGER PILSENER

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,60€

HÖVELS

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,60€

ALSTER

0,3 l	3,70€
0,5 l	5,60€

ALLGÄUER BÜBLE WEIZEN HELL

Flasche 0,5 l	5,60€
---------------	-------

ALLGÄUER BÜBLE WEIZEN EDELWEIß

Flasche 0,5 l	5,60€
---------------	-------

ALLGÄUER BÜBLE WEIZEN ALKOHOLFREI

Flasche 0,5 l	5,60€
---------------	-------

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL

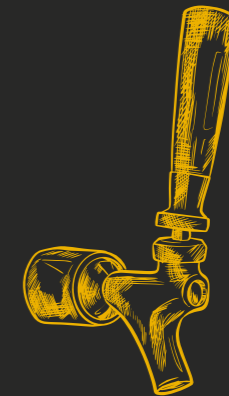
Flasche 0,5 l	5,60€
---------------	-------

JEVER FUN

Flasche 0,33 l	3,50€
----------------	-------

JEVER FUN ZITRONE

Flasche 0,33 l	3,50€
----------------	-------



Cocktails

GREEN POISON

Tequila, Kokos, Zitrone, Maracujasaft mit Blue Curaçao

9,00€

HURRICANE

Weißer & brauner Rum, Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft

9,00€

CAIPIRINHA

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

9,00€

PINA COLADA

Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft

9,00€

SEX ON THE BEACH

Wodka, Peach, Erdbeersirup, Orangensaft, Cranberrysaft

9,00€

SWIMMING POOL

Brauner Rum, Wodka, Kokos, Sahne, Orangensaft, Ananassaft mit Blue Curaçao

9,00€

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Zitrone, Orangensaft mit Grenadine

9,00€

TOUCH DOWN

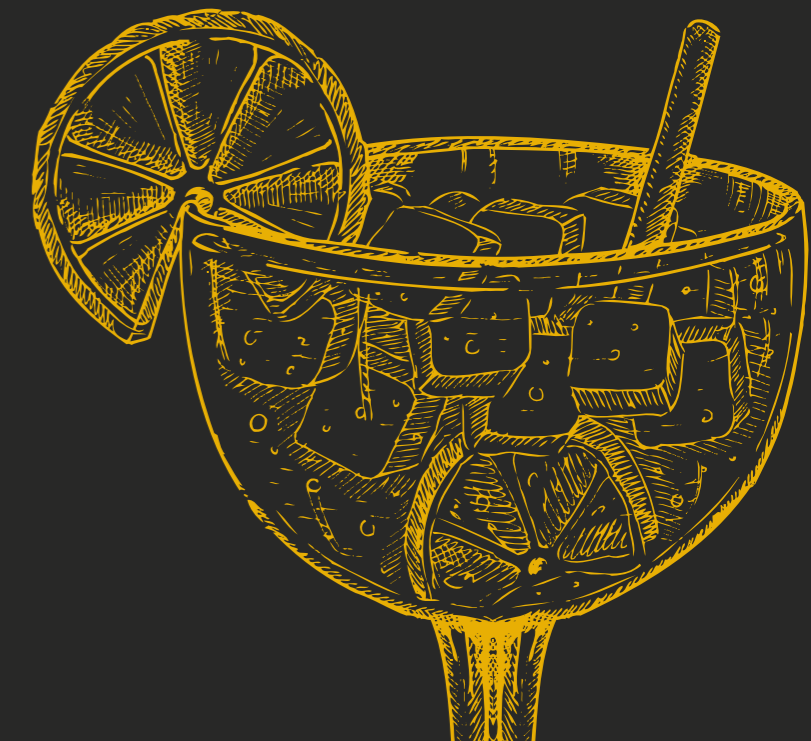
Wodka, Apricot Brandy, Zitrone, Orangensaft, Maracujasaft mit Grenadine

9,00€

TROPICAL DREAM

Weißer Rum, Wodka, Peach, Lime-Juice, Orangensaft mit Grenadine

9,00€





Mocktails

BABY COLADA

Kokos, Sahne, Ananassaft

7,50€

FRUIT PUNCH

Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft

7,50€

FLORIDA

Kokos, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft
mit Grenadine

7,50€

PARADISE DREAM

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft mit Blue Curaçao

7,50€

HAWAII BLUE

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft mit Blue Curaçao

7,50€

SOLERO

Lime-Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft

7,50€

VIRGIN COLADA

Kokos, Sahne, Orangensaft, Ananassaft

7,50€

SUNRISE

Maracujasaft, Ananassaft, mit Grenadine

7,50€

IPANEMA

Lime-Juice, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

7,50€

Longdrinks

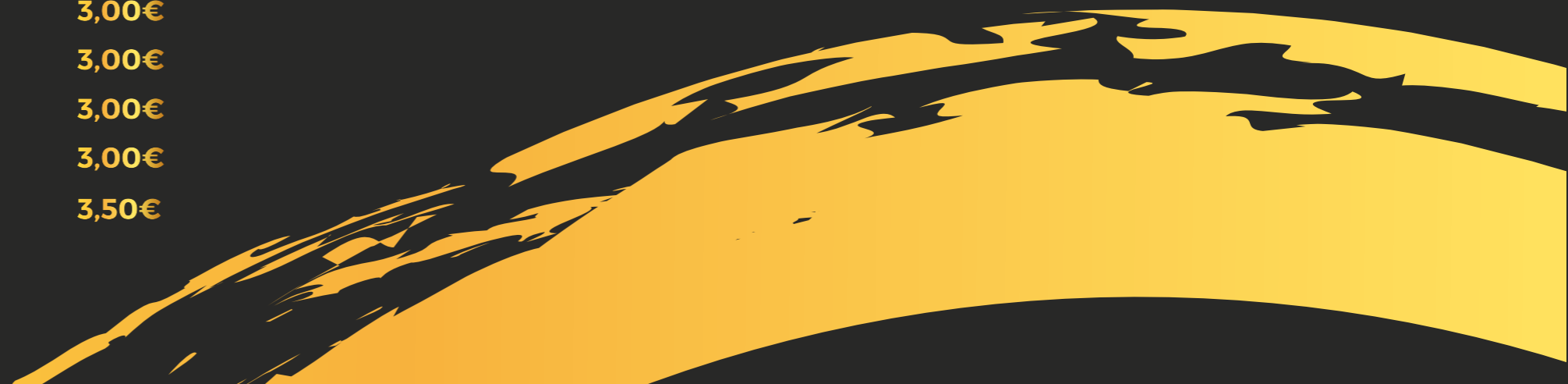
VODKA LEMON	8,00€
VODKA RED BULL	8,00€
WHISKY COLA	8,00€
RUM COLA	8,00€

Shots

ABSOLUT VODKA BLUE	3,00€
TEQUILA	3,00€
BARCARDI	3,00€
HAVANA CLUB	3,00€
CAPTAIN MORGAN	3,00€
JÄGERMEISTER	3,00€
OUZO	3,00€
ALTE MARILLE 41% VOL	3,50€

Prickelndes

PFIRSICH SECCO	
Glas 0,2 l	5,50€
Flasche 0,75 l	20,00€
APEROL SPRITZ	
Glas 0,2 l	7,20€
HUGO	
Glas 0,2 l	7,20€
LILLET WILD BERRY	
Glas 0,2 l	7,20€
WEINSCHORLE	
Glas 0,2 l	4,90€
Karaffe 0,5 l	8,90€



Zusatzstoffe & Allergene

1 **Konservierungsstoffe**

2 **Süßungsmittel**

3 **Geschmacksverstärker**

4 **Farbstoffe**

5 **Phosphat**

A **glutenhaltiges Getreide**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

B **Krebstiere**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

C **Eier**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

D **Fisch**
& daraus gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)

E **Erdnüsse**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

F **Soja (-bohnen)**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

G **Milch**
& daraus gewonnene Erzeugnisse
(inklusive Laktose)

6 **Schwefel**

7 **Koffein**

8 **Chinin**

9 **Gentechnik**

H **Schalenfrüchte**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

I **Sellerie**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

J **Senf**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

K **Sesamsamen**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

L **Schwefeldioxid und Sulfite**

M **Lupinen**
& daraus gewonnene Erzeugnisse

N **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse

O **Alkohol**



Le Flam

Restaurant am
Rüstersieler Hafen