Gustav's

GARDELS GASTSTUBE
& RESTAURANT

DITHMARSCHER CROSS-OVER-KITCHEN

SPEISEKARTE

Gustav's
GARDELS GASTSTUBE & RESTAURANT

STARTERS

Carpaccio 14,50
vom heimischen Rind
mit Rucola / groben Chips vom „Alten Friesen“

Rotgarnelen 9,50
in Knoblauchöl
Hausbrot

Hummus 8,50
Gemüsechips

Kürbis-Kokos-Suppe
Kernöl
8,50

Büsumer Krabbensuppe
nach Tim's Rezept / ein Hauch Spicy / ohne Sahnehäubchen / mit geröstetem Brot
10,50

Consommé Celestine
Rinderkraftbrühe mit Flädle
12,50

Hausgebackenes Brot 1,50
mit Butter

Wildkräutersalat
Rucola / Sauerampfer / junger Grünkohl / Landkresse
mit gerösteten Pinienkernen
klein 4,50
groß 9,50

on Top
regionaler gebackener Ziegenkäse 4,50

Maishähnchenbrust 6,50

gegrillte Rotgarnele pro Stück 4,00

HANDMADE PASTA

Trüffelravioli
getrocknete Tomaten / Olivenöl
18,50

Tagliatelle mit gegrillten Rotgarnelen
mit cremiger Sauce vom Krustentier / Spritzer Wermuth
19,50

Tagliatelle „Friesisch Blue“
mit cremiger Blauschimmelkäse-Sauce / Birne
17,50

BURGER

Gardels Burger 14,90
100 % vom heimischen Rind / Biikesaiskäse / BBQ-Mayo / Trüffelpommes

Vegan Burger 14,90
Plant-based Patty / Tomatensalsa / Balsamico Zwiebeln / Zupfsalat Steakhouse-Fritten / Ketchup

on Top mit Biikesais-käse (vegetarisch) 2,00

Fisch Burger 14,90
Handmade Patty von Lachs und Zander Senfmayonnaise / Zupfsalat / Steakhouse-Fritten

on Top 4,50
Coleslaw vom Dithmarscher Rotkohl

Gustav's
GARDELS GASTSTUBE & RESTAURANT

MAIN DISHES

Geschmorte 22,50
Ochsenbacke (12 Std. sanft gegart)
Dörrpflaumen / Urkarotten / lila Kartoffeln

Maishähnchenbrust 23,50
Kürbisrisotto / Walnuss-Schaum

Wiener Schnitzel 24,50
Kalbsrücken
Zitrone / lauwarmer Kartoffelsalat / Gurke

Steak Frites 34,50
Entrecôte vom Weiderind / Trüffel Pommes / Coleslaw

NORDSEE KLASSIKER

Kabeljau
Räucheraalvelouté / Rote Bete / Topinambur
23,50

Ganze Nordseescholle
„Finkenwerder Art“
Büsumer Krabben / Speck / Zwiebeln / Bratkartoffeln / Gurkensalat
24,50

FINE DESSERTS

Heiße Pflaumen
Crumble / Vanilleeis
8,00

Zimtsoufflé
Bratapfeleis
9,50

Café Gourmand
Espresso / Praline
4,50

Käseauswahl
von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße
Feigensenf / Chutney / Hausgemachtes Brot
14,50

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 Euro.

Allergene und Zusätze finden Sie auf einer separaten Liste.
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vegane Speisen sind mit dem Blatt gekennzeichnet.

ÜBER GUSTAV'S

In „Gustav's“ Restaurant & Gaststube genießen Gäste eine regionale Frischeküche.

Unser Restaurant ist geöffnet von Montag bis Samstag 18.00 bis 23.00 Uhr. (Küchenzeiten bis 21.00 Uhr).

Sonntags bleibt das Restaurant geschlossen.

WER IST EIGENTLICH GUSTAV?

Gustav Gardels war gelernter Barbier und wechselte aus Liebe zu Gastwirtstochter Liesa Ringe den Beruf.

Am 8. April 1882 konnte er seinen eigenen Gasthof feierlich eröffnen – im Herzen von Dithmarschen. Bis heute ist „Gustav's“ ein Familienunternehmen geblieben.

VIEL VERGNÜGEN!

GETRÄNKE

WEISSWEIN

Riesling, trocken *	0,1 l	3,30
Weingut Lorenz	0,2 l	6,00
Mosel	0,5 l	14,50
Riesling, halbtrocken *	0,1 l	3,30
Weingut Lorenz	0,2 l	6,00
Mosel	0,5 l	14,50
Rivaner, trocken *	0,1 l	3,30
Weingut Hauck	0,2 l	6,00
Rheinhessen	0,5 l	14,50
Grauburgunder Q.b.A.	0,1 l	4,30
trocken *	0,2 l	7,70
Weingut Franz Keller	0,5 l	19,00
Baden		
Silvaner Q.b.A.	0,1 l	4,30
trocken *	0,2 l	7,70
Weingut Juliusspital	0,5 l	19,00
Franken		

ROSÉ

„Aus einem Guss“ *		
Rosé feinherb	0,1 l	3,80
Weingut Kesselring	0,2 l	6,50
Pfalz	0,5 l	16,50

ROTWEIN

Merlot *	0,1 l	3,30
Bordelo Pays d‘OC	0,2 l	6,00
IGP	0,5 l	14,50
Haberschlachter Dachsberg *		
Trollinger Q.b.A.	0,1 l	3,30
trocken	0,2 l	6,00
Weingärtnerei	0,5 l	14,50
Brackenheim, Württemberg		
„Aus einem Guss - Big Red“		
Cuvée *	0,1 l	3,80
Weingut Kesselring	0,2 l	6,50
Pfalz	0,5 l	16,50
Lukas		
Dornfelder	0,1 l	3,30
halbtrocken *	0,2 l	6,00
Kesselring, Pfalz	0,5 l	14,50

WASSER

Gustav’s Tafelwasser	0,2 l	2,00
laut oder leise	0,4 l	4,00
Waterkant		
Sturmflut / Ebbe	0,33 l	3,50
Waterkant		
Flut / Ebbe	0,75 l	8,00

APERITIF

Sekt Gardels Cuvée		0,1 l	5,20
Prosecco		0,1 l	5,90
Gardels’ Lieselotte		0,1 l	5,50
Sekt / Johannisbeere			
Gustav’s Hauscocktail			
Triple Sec / Bitter Lemon / Grenadine		0,1 l	5,50
Aperol Sprizz		0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry		0,2 l	8,20
Campari Orange	5 cl	0,2 l	8,20
Ladies Gin (Wild Berry)	4 cl	0,2 l	9,00
Gin Tonic	4 cl	0,2 l	9,00
Champagner Deutz		0,1 l	12,00
Kir Royal		0,1 l	13,50

LONGDRINKS

Negroni	9,00
Gin / roter Martini / Martini Bitter	
Mojito	9,00
Limette / Havanna Club	
Sex on the Beach	9,00
Pfirsichlikör / Vodka / Ananassaft / Orangensaft	
Alkoholfrei	
Lemon fresh	5,80
Lime Juice / Bitter Lemon / Grenadine	

REGIONALES ZUM SCHLUSS

„Hintz Een“	2 cl	3,50
Dithmarscher Aquavit		
„Wattenläuper“	2 cl	3,30
Kräuterlikör		
„Küstennebel“	2 cl	3,30
Sternanislikör		
„Friesenköm“	2 cl	3,30
Kümmel		
„St. Margarethener“	2 cl	4,50
Wurzel-Magenbitter		
„Gardels 111er“	2 cl	5,00
Apfelbrand nach Calvados-Art		
Calvados	2 cl	5,50
Fine Pâpidoux		
Grappa Nonino	2 cl	5,50
Hennessy VSOP	2 cl	12,00

BIER

vom Fass

Dithmarscher	0,3 l	3,80
Pilsener	0,5 l	6,00
Dithmarscher	0,3 l	3,80
Dunkel	0,5 l	6,00
Dithmarscher	0,3 l	4,20
Naturtrüb	0,5 l	6,50
Alsterwasser	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Pilotenbrause	0,3 l	4,20
Naturtrüb	0,5 l	6,20
Himbeerbrause		

aus der Flasche

Maisel’s Weisse Weizen	0,5 l	6,00
Dithmarscher Beugelbuddelbeer	0,33 l	3,80
Dithmarscher alkoholfrei	0,33 l	3,60
Maisel’s Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,80

HEISSE GETRÄNKE

Tasse / Pott Kaffee	3,30 / 4,90
Tasse / Pott Kaffee (koffeinfrei)	3,30 / 4,90
Espresso	3,50
Espresso doppelt	5,50
Latte Macchiato	5,30
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	5,30
Milchkaffee	5,30
„Irish Coffee“ (mit 4 cl Irish Whiskey)	13,50

* enthält Sulfite