



Suppen

Soups

Tomatenessenz ^{1,3,5,7}

mit gebratener Garnele

8,50

Essence of tomatoe with roasted prawn

Tagesempfehlung Suppe

Today's soup recommendation

Bistro

Small bites

Bauernomelett mit Bratkartoffeln ^{1,4,12}

Tomaten / Beilagensalat

8,50

Omelette with fried potatoes, tomatoes and side salad

Gardels` Burger ^{1,2,4,9,10,11}

Gallowayburger mit Biikesaiskäse und BBQ Sauce

o d e r

Pulled pork Burger ^{1,4,5,10,11,12}

dazu wahlweise

Hausgemachte Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes frites 10,50

Galloway beef burger with regional sort of cheese and BBQ sauce

or pulled pork burger

We serve as side dish either: homemade french fries or sweet potatoe french fries

Rindertatar am Tisch zubereitet ^{1,4,8,12}

Kartoffelrösti / Kräutercrème

11,50

Tatar of beef, prepared at the table, with hash browns and cream of herbs

Warmer Ziegenkäse ^{1,4,9,11}

Rucola / Honigdressing

12,50

Warm goat cheese with rocket and honey dressing

Fitness-Salat ^{1,4,8,12}

Maishähnchenbrust / Erdnusskruste / Joghurtdressing

13,50

Fitness salad with breast of chicken, peanutbutter crust and yoghurt dressing



Fisch

Fish

Ganze Scholle "Finkenwerder Art" ^{2,4,5,9,11,12}

Speckbutter / Nordseekrabben / Salat

17,50

Whole plaice "Finkenwerder style" with bacon butter, shrimps and side salad

Tagesempfehlung Fisch

Today's fish recommendation

Fleisch

Meat

Dicke Rippe vom US-Beef - sous vide gegart ^{1,4,5,7,9}

Grüner Spargel / Süßkartoffelstampf

18,50

Rib steak of US beef – sous vide cooked with green asparagus and mashed potatoes

Filet-Topf "Landhaus Gardels" ^{4,5,13}

Schweinefilet / Kräutersaitlinge / Wirsing / Kartoffelgnocchi

18,50

Fillet of pork with mushrooms, savoy cabbage and potatoe gnocchi

Rumpsteak ^{1,4,5,9,13}

Kräuterkruste / Gebratener Blumenkohl / Kartoffelgratin

24,50

Rump steak under a herbs crust, roasted cauliflower and au gratin potatoes

Tagesempfehlung Fleisch

Today's meat recommendation

für 2 Personen

for 2 persons

Spanferkel-Kotelett am Tisch geschnitten ^{4,5,10,12,13}

Backpflaumenjus / Saisongemüse / Pommes dauphines *pro Pers.* 20,50

Zubereitungszeit 25 Minuten

Cutlet of suckling pig, cut at the table, with prune jus, seasonal vegetables and dauphine potatoes

preparation time 25 minutes price per person

HEIMAT GENUSS MENÜ

Homeland pleasure menu

3-Gang-Überraschungsmenü

inkl. Apéritif Prosecco-Cocktail "Gardels` Lieselotte"

37,50

3 course surprise menu including aperitif "Gardels` Lieselotte"



Desserts

Sweets

Himbeereisbombe ^{1,4,9,11}

Schokoladensauce / Mandelboden

8,50

Raspberry icecream bomb on an almond layer with chocolate sauce

Pfirsichstreusel im Weckglas ^{1,4,9}

Vanillesorbet

8,50

Peach crumble in a jar with vanilla sherbet

Tagesempfehlung Dessert

Today's sweets recommendation

Kulinarische Aktionen

Unser kulinarischer Kalender 2017

jetzt auf www.gardels.de oder als Flyer hier im Haus

... und immer wieder sonntags!

GARDELS` Großes Frühstücksbüffet

zum Preis von 16,50 Euro pro Person inklusive 1 Glas Sekt

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!