



Suppen

Soups

Bouillabaisse Landhaus Gardels 1,2,3,4,5,7,14

Safran-Aioli / Brioche

10,50

Bouillabaisse Landhaus Gardels style, with saffron-aioli and brioche

Tagesempfehlung Suppe

Today's soup recommendation

Bistro

Small bites

Kohl-Lasagne 1,2,5,12

Wirsing / Hackfleisch / Alter Frieze

10,50

Cabbage-lasagne with savoy cabbage, minced meat and old cheese

Gardels` Burger 1,2,4,5,9,10,11

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 / Kräutercreme

11,50

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

Räucheraal 1,2,4,6,9,11,12

Rührei / Schwarzbrot / Fenchelsalat

12,50

Smoked eel with scrambled eggs, brown bread and fennel salad

Fitness-Salat 1,4,8,12

Maishähnchenbrust / Erdnusskruste / Joghurtdressing

13,50

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



Fisch

Fish

Steinbeißer ^{2,4,5,12}

Safranschaum / Blattspinat / Stampfkartoffeln

17,50

Wolffish with saffron foam, spinach leaves and mashed potatoes

Tagesempfehlung Fisch

Today's fish recommendation

Fleisch

Meat

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

Schweinefilet / Champignons / Wirsing / Kartoffelgratin

18,50

Fillet of pork with mushrooms, savoy cabbage and au gratin potatoes

Entenbrust à l'orange ^{1,4,5,9,13}

Spitzkohl / Mandelkroketten

20,50

Breast of duck à l'orange with cabbage and almond croquettes

Rinderfilet ^{4,5,13}

Pfefferrahmsauce / Schwenkgemüse / Bratkartoffeln

27,50

Fillet of beef with pepper cream sauce, vegetables and fried potatoes

Tagesempfehlung Fleisch

Today's meat recommendation

für 2 Personen

Lammkotelett am Tisch geschnitten ^{5,13}

Karamellierter Knoblauch / geschmorte Paprika / Olivenpüree

pro Person 26,50

for 2 persons - Cutlet of lamb, cut at the table, with caramelized garlic,

price per person

braised sweet pepper and mash of olives

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

Hausgemachte Sorbets ^{1,4,9,11}

Erdbeer / Vanille / Schokolade

Himbeer / Cassis / Melone

Homemade Sherbets

Strawberry, vanilla, chocolate, raspberry, red currant, melon

je Kugel 1,00
price per scoop

Warmer Schokoladenkuchen ^{1,4,9,11}

Rumfrüchte

Warm chocolate cake with rum fruits

8,50

Tagesempfehlung Dessert

Today's sweets recommendation

Kulinarische Aktionen

Unser kulinarischer Kalender

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!