



Suppen

Soups

Schaumsuppe von Weißkohl und Apfel 1,4,5,9,12
Gebackene Blutwurst 7,50
Foamsoup of white cabbage and apple with baked blood sausage

Tagesempfehlung Suppe

Today's soup recommendation

Bistro

Small bites

Omelette 1,4,6,9
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Beilagensalat 10,50
Omelette with goat cheese, cherry tomatoes and sidesalad

Hausgemachtes Sauerfleisch 1,4,5,6,12
Remoulade / Rosenkohl/ Bratkartoffeln 11,50
Homemade pork braised in sour with remoulade, brussels sprouts and fried potatoes

Gardels` Burger 1,2,4,5,9,10,11,12
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 11,50
*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*

Räucherlachs-Flammkuchen 1,2,4,9
Rucola / Crème fraîche 11,50
Tarte flambée with smoked salmon, rocket and crème fraiche

Käseauswahl Meierhof Möllgaard 1,4,7,8,11,12
Feigensenf / Früchtebrot 12,50
Selection of special cheeses with fig mustard and fruit bread

Fitness-Salat 1,4,8,12
Maishähnchenbrust / Erdnusskruste / Joghurtdressing 14,50
Fitness salad with breast of chicken, peanut crust and yoghurt dressing



Fisch

Fish

In Kürbisöl confierter Saibling ^{2,4,5,9,11}

Couscous / Aprikose / Haselnuß

20,50

In pumpkin oil cooked char with couscous, apricot and hazelnut

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

Kalbsleber "Berliner Art" ^{4,5,9,11,13}

Glasierte Äpfel / Brokkoli / Kartoffelpüree

20,50

Calf's liver "Berlin style" with glazed apples, broccoli and mashed potatoes

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

mit Café de Paris-Butter / Krautwickel / Röstkartoffeln

27,50

Fillet of beef with "Café de Paris" butter, stuffed cabbage and roasted potatoes

Tagesempfehlung Fleisch

Today's meat recommendation

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

Quarksoufflé ^{1,4,9,11}

Kakaocrumble / Pflaumensorbet

8,50

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Soufflé of curd with cocoa crumble and plum sherbet (preparation time 25 minutes)

Variation von Banane und Schokolade ^{1,4,9,11}

Kokosnuß

8,50

Variation of banana and chocolate with coconut

Hausgemachtes Eis und Sorbets ^{1,4,9,11}

Vanilleeis / Krokanteis

Schokoladensorbet / Joghurtsorbet / Himbeersorbet

je Kugel 1,20
per scoop

Homemade icecream and sherbets

Vanilla icecream, brittle icecream

chocolate sherbet, yoghurt sherbert, raspberry sherbet

Tagesempfehlung Dessert

Today's sweets recommendation

Kulinarische Aktionen

Unser kulinarischer Kalender 2018

auf www.gardels.de

... 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!