



## *Suppen*

*Kräftige Rinderbrühe* 7,50

mit feinem Wurzelgemüse und Tafelspitzwürfeln  
dazu hausgemachte Chesterstange

*Gardels` Krabbensuppe* 9,50

Hausgemachtes Süppchen von Nordsee-Krabben

## *Vorspeisen*

*Ziegenkäse (vegetarisch)* 9,50

Karamelisierter Ziegenkäse  
mit gerösteten Pinienkernen auf Chutney von Paprika & Mango

*Carpaccio* 10,50

Unser Carpaccio vom Weiderind mit feinem Olivenöl,  
gestossenem Bergpfeffer & erntefrischem Blattsalat

*Beef Tatar* 12,50

Hausgemachtes Rindertatar vom Weiderind auf Kartoffelrösti  
dazu knackfrischer Wildkräutersalat und Limetten-Mayonnaise

*Garnele & Jakobsmuschel* 12,50

Drei sautierte Garnelen & zwei gebratene Jakobsmuscheln  
auf Salat von sonnengereiften Tomaten und Wildkräutern  
mit Pinienkernen und karamellisierten Kapern



## Hauptgänge

### Flammkuchen

7,50

Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck & Zwiebeln,  
dazu knackfrischer Rucolasalat

### Flammkuchen & Räucherlachs

10,50

Knuspriger Flammkuchenboden mit Sauerrahm,  
Meerrettich und Räucherlachs, dazu erntefrischer Wildkräutersalat

### Bunter Blattsalat *(vegetarisch)*

9,50

mit gerösteten Nuskernen und Croutons,  
Tomaten & unserem Hausdressing

wahlweise mit

\* Gegrillten Garnelen

12,50

\* Gebratenen Poulardenstreifen und grünem Spargel

13,50

\* Rinderfiletstreifen

mit karamellisierten Zwiebeln und Kräutersaitlingen

15,50

### Hausgemachte Tagliatelle *(vegetarisch)*

11,50

mit Tomatensalsa und Sauce Verte

wahlweise mit

\* Gegrillten Garnelen

14,50

\* Gegrillter Poularden-Brust

15,50

### Risotto *(vegetarisch)*

12,50

Cremiges Waldpilz-Risotto mit confierten Kirschtomaten,  
Weißweinschaum & frisch geriebenem Parmesan



## *Hauptgänge*

*Zanderfilet* 20,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Dijon-Senf-Sauce auf Rahmspinat und Kartoffelschaum

*Nordseescholle* 22,50

Im Ganzen gebraten, mit frischen Büsumer Krabben  
dazu Nussbutter, Schnittlauch & hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

*Poulardenbrust* 19,50

Gebratene Poulardenbrust an Cognacsauce  
mit grünem Spargel und Kräutersaitlingen, dazu Gnocchi in Olivenöl

*Wiener Schnitzel* 20,50

In Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Kalb  
dazu Pommes frites & frischer Gurkensalat

*Kotelett und Rücken vom Spanferkel* 24,50

mit einer körnigen Senfsauce,  
geschmorte Ur-Karotte, jungem Lauch und Serviettenknödel

*Oma Gardels` Rinderroulade* 18,50

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gurken & Zwiebeln  
gestovter Spitzkohl und Salzkartoffeln

*Rumpsteak (ca. 250g)* 25,50

*Rumpsteak Lady`s Cut (ca. 180 g)* 19,50

Unser beliebtes Rindersteak vom Weiderind  
mit hausgemachtem Bratenjus,  
Rahmspinat und mediterranem Ofengemüse, dazu Kartoffelgratin



## *Hauptgänge*

### *Galloway Burger* 12,50

200g saftiges Patty vom Galloway-Rind  
mit Biikesaiskäs (würziger Friesen- Kuhmilchkäse),  
Tomatensalsa, Gurken, Wildkräutersalat und Pommes frites

### *Pulled Pork Burger* 14,50

24h gegarter Nacken vom Strohschwein mit Cole Slaw,  
Tomatensalsa, Gurken, erntefrischem Blattsalat und Pommes frites

## *Desserts*

### *Crème brûlée* 8,50

Hausgemachte Crème mit feiner Bourbon-Vanille,  
knuspriger Karamellkruste & frischen Beeren

### *Krokant-Parfait* 8,50

mit feinem Früchteragout & Vanilleschaum

### *Heiß & kalt* 8,50

Ofenfrisches Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
dazu hausgemachtes Vanilleeis & Butterkekscrumble

*... und immer wieder sonntags!*

GARDELS` Großes Frühstücksbüffet  
zum Preis von 17,50 Euro pro Person inklusive 1 Glas Sekt

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!