



Gustav's Bistroklassiker

Unsere hausgemachten Flammkuchen

Der Elsässer klassisch 8,50

mit Schmand, Speck & Zwiebeln und frischem Rucola ^{4,7,9}

Der Norddeutsche 9,50

mit Schmand, Zwiebeln, Räucherlachs und frischem Rucola ^{2,4,7,9}

Der Vegetarische 9,50

mit Schmand, Zwiebeln, Cherrytomaten und Biikesaiskäse ^{4,,9}
(Friesen-Kuhmilchkäse von der Schleswig Holsteinischen Käsestraße)

Brathering ^{2,4,5,7,12} 13,50

aus der Merner Fischmanufaktur
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Großer Salatteller der Jahreszeit (vegetarisch) ^{4,5,8,12} 10,50

mit gerösteten Nusskernen & unserem Hausdressing

mit Maispouardenstreifen 14,00

mit Rindersteakstreifen 14,50

mit 3 gegrillten Garnelen 15,00

Geflammter Ziegenkäse (vegetarisch) ^{4,8,11} 11,00

auf Chutney von Paprika & Mango mit gerösteten Pinienkernen

mit Kartoffel-Gnocchi ^{1,4,9} 13,50

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) ^{4,5,7,12} 15,00

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet



Burger

Fischbrötchen 2.0 ^{2,3,4,5,7,9,11,12} **13,50**

Hausgemachtes Patty von Lachs und Zander
mit Senfmayonnaise, Remoulade, Eisbergsalat, Krautsalat*

Gardels` Burger ^{4,5,6,7,8,9,11,12,} **13,50**

180g saftiges Patty vom Galloway-Rind
mit Biikesaiskäs (würziger Friesen- Kuhmilchkäse)
Tomatensalsa, Eisbergsalat, Gurken*

Pulled Pork Burger ^{1, 4, 5, 9, 12, 13} **13,50**

24h gegarter Nacken vom Strohschwein mit Cole Slaw,
Tomatensalsa, Gurken, Wildkräutersalat*

Matjesburger ^{4.....} **14,00**

2 Matjesfilets im Ciabattabrot mit knackigen Salaten,
roten Zwiebeln, Tomaten, Gurke und fruchtigem Curry-Dipp

*** Zu unseren Burgern servieren wir wahlweise
Pommes frites oder Kartoffel Wedges**

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV

1. Eier und Eierzeugnisse
2. Fisch und Fischerzeugnisse
3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
4. Milch und Milcherzeugnisse
5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
7. Schwefel und Sulfite

8. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9. Glutenhaltiges Getreide
10. Lupine und Lupinerzeugnisse
11. Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse)
12. Senf und Senferzeugnisse
13. Soja und Sojaerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Suppen

Karotten-Orangensüppchen 4,5,6,8,13 **8,50**
mit Hähnchenspieß

Tagessuppe

Genießen Sie unser frisch zubereitetes Tagesangebot

Vorspeisen

Dithmarscher Tapas 1,2,4,7,8,9,12 **15,50**

Matjesfilet mit Kräuterschmand
Büsumer Krabben, Holsteiner Katenschinken mit Melone
Spiegelei, Schwarzbrot und Salatbouquet

Kleine Portion **11,00**

Carpaccio 4,11 **14,00**

vom Holsteiner Weiderind mit Olivenöl, gestoßenem Pfeffer,
Parmesan und Blattsalaten

Gardels` Surf & Turf spezial 2,3,4,7,12 **15,50**

Scheiben vom rosa Roastbeef, gebratene Garnelen,
Remouladensauce, Aiolisauce und Salatbouquet

Kleine Portion **11,00**



Hauptgänge

Nordseescholle ^{2,4,7,9,12}	21,00
Im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	
mit Büsumer Krabben	24,50
Gebratenes Lachsfilet ^{1,2,5,7,9,12}	23,00
auf tomatisiertem Pfannengemüse mit Rieslingschaum und feinen Bandnudeln	
Gebratene Maishähnchenbrust ^{1,4,5,6,9}	19,00
mit geschmolzenen Tomaten Röschengemüse und Kartoffelgnocchi	
3 Schweinefiletmedaillons ^{1,4,5,7,12}	20,50
mit Champignonrahmsauce, Spitzkohl und Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,4,7,9}	22,00
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g) ^{4,7,12}	23,50
Unser beliebtes Steak vom Weiderind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
Quinoa-Risotto (vegetarisch/vegan) ¹¹	16,00
mit Grillgemüse, Olivenöl-Kräutertapenade, Rucola und Pinienkernen	



Desserts

Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade ^{1,4}	9,00
mit Mango-Espuma	
Warmer Beerencrumble ^{1,4,9}	8,50
mit hausgemachtem Vanille-Schmand-Eis	
Käseauswahl ^{4,7,8,9,12}	13,00
von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße mit Trauben, Feigensenf und Baguette	
Kleine Portion	9,50

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV

1. Eier und Eierzeugnisse
2. Fisch und Fischerzeugnisse
3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
4. Milch und Milcherzeugnisse
5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
7. Schwefel und Sulfite

8. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9. Glutenhaltiges Getreide
10. Lupine und Lupinenerzeugnisse
11. Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse)
12. Senf und Senferzeugnisse
13. Soja und Sojaerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse