

**LIEBE GÄSTE!**

08/25

Nachfolgend finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge.

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro und pro Person. Jedes Gericht ist kalkuliert für einen Einkauf ab 12 Personen. Bitte wählen Sie deshalb ein einheitliches Menü für alle Gäste.

Für Gesellschaften bis zu 12 Personen können Sie sich auch ein Menü mit verschiedenen Hauptgängen aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen. Die Auswahl benötigen wir dann einen Tag vor Ihrer Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch nach vorheriger Terminvereinbarung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei Gardels zu verwöhnen.

Familie Peters  
und das Gardels-Team

## APÉRITIF-EMPFEHLUNGEN

Sekt Gardels Cuvée von Oppmann	0,1 l	5,60
Prosecco D.O.C.	0,1 l	6,00
„Gardels’ Lieselotte“ mit Johannisbeersaft und Prosecco	0,1 l	5,70
Aperol Sprizz	0,2 l	7,70
Lillet Wildberry	0,2 l	8,40
Champagner Laurent Perrier brut	0,1 l	12,50
Strawberry-Colada Weißer Rum, Ananassaft, Zitrone, Erdbeere, Kokos	0,3 l	8,70
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon	0,3 l	8,70
„Gardels’ Lieselotte“ alkoholfrei mit Johannisbeersaft, Mineralwasser	0,1 l	4,70
Tai-Orange alkoholfrei mit Orange, Mai-Tai	0,3 l	7,70

## VORSPEISEN

Tomate-Basilikum-Törtchen mit Frischkäse (vegetarisch)	12,50
Tatar von Räucher- und Graved Lachs mit Schnittlauchcrème an Blattsalaten	14,50
Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten	14,50
Carpaccio von Lachs und Heilbutt	16,50
Rinder-Carpaccio	16,50
Geflügel-Crème-brulée an Tomaten-Schalotten-Chutney	16,50

## SUPPEN

Paprika-Schmand-Süppchen (vegetarisch)	9,50
Krabbensüppchen mit Guacamole und Krabben	12,50
Klare Tomatenconsommé	10,50
Klare Steinpilzconsommé	10,50
Waldpilzcrèmesüppchen	10,50
Spargelcrèmesüppchen (saisonal)	10,50
Bärlauchsüppchen (saisonal)	10,50
Festtagssuppe mit reichlich Einlage in der Terrine auf dem Tisch eingesetzt	12,50

Zu Vorspeisen und Suppen reichen wir Brot und Butter

## SAISONALER HAUPTGANG

500 g Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	Tagespreis
+ Wiener Schnitzel vom Kalb	
+ Lachsfilet	
+ Schinkenvariation	

## HAUPTGÄNGE

Gemüsestrudel (vegetarisch)	19,50
„Links und rechts“ Rinder- und Schweinebraten	22,50
Sauerbraten	22,50
Rinderroulade	26,00
Maishähnchenbrust	26,00
Hirschbraten	29,50
Entenbrust rosa gebraten	29,50
Schweinemedallions in Champignonrahm	29,50
Geschmorte Ochsenbäckchen	33,00
Roastbeef am Stück	34,00
Kalbsmedallions mit Kräuterkruste	36,00
Steak vom Hirsch mit Waldpilzkruste	36,00
Rindermedallions mit Meerrettichkruste	38,50

Zu allen Hauptgängen bieten wir zwei Gemüsebeilagen und eine Sättigungsbeilage zur Wahl an.

Wählen sie zwei Gemüsebeilagen aus unserem Angebot:

- Buntes Gemüse
- Rotkohl
- Wirsing in Rahm
- Spitzkohl in Rahm
- Bohnen im Speckmantel
- Mandelbrokkoli
- Mediterranes Gemüse (Ratatouille)
- Blumenkohlröschen
- Rote-Bete-Gemüse
- Blattspinat
- Erbsen und Wurzeln

Wählen Sie eine Sättigungsbeilage aus unserem Angebot

- Rosmarinkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Spätzle
- Kroketten
- Kartoffelstampf
- Kartoffel-Selleriestampf
- Gratinkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Risotto

Für jede zusätzliche Gemüse- oder Kartoffelbeilage berechnen wir 3,50 EUR pro Person.

Gegen Aufpreis servieren wir den Hauptgang mit Nachservice und reichen zusätzlich Beilagen – ab 8,50 EUR pro Person.

## DESSERTS

Hausgemachtes Vanille-Eis mit heißen Kirschen	9,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	9,50
Tiramisu mit Beerenfrüchten	10,50
Apfel-Nuss-Crumble mit Vanille-Eis	10,50
Cheesecake mit Crumble und Himbeersorbet	10,50
Dunkle Mousse au chocolat mit Kirschkompott	10,50
„Heisse Liebe“ Vanilleparfait im Zartbitterschokoladenmantel mit heißer Himbeersauce	10,50
Crème brûlée mit feiner Bourbon-Vanille und hausgemachtem Bananen-Eis	11,50
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern Sauerrahmeis, Schokoladencrumble und Orangenschaum	12,50

## MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen Hunger nachts empfehlen wir

Currywurst Baguette / mittelscharfe Currysauce Frisches aus der Backstube	12,50
Deftige Gulaschsuppe mit Brot	13,50
Käseauswahl Feigensenf / Chutney / Brot	14,50

## SCHLEMMERBUFFET

ab 20 Personen

### VORSPEISEN

Variation von Räucherfischpralinen  
Lachs im Crèpemantel  
Tartelette mit Tomate-Frischkäse-Basilikumcrème  
Kräutermousse-Törtchen auf Pumpernickelboden  
Geräucherte Putenbrust und Roastbeef auf Krautsalat  
Pflaumen im Speckmantel  
Partybrötchen und Butter

### HÄPPCHEN IM GLAS

Gebackene Garnele mit Aioli  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Tafelspitz- und Gemüsewürfel mit Meerrettichcrème  
Vitello Tonnato mit Rucola und Parmesan  
Rote-Bete-Mousse mit Hummus-Joghurtspiegel

### SUPPE

z.B. Waldpilzcrèmesüppchen

### HAUPTGÄNGE

Wählen Sie 3 von 4 Hauptgängen:

- Gebratene Maishähnchenbrust mit Sauce
- Geschmorte Ochsenbäckchen
- Schweinemedallions mit Rahmchampignons
- Gemüsestrudel mit Kräutersauce (vegetarisch)

mit saisonaler Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin und Spätzle

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurkensalat und Krautsalat

... 2

## DESSERTS IM GLAS

Crème brûlée mit Waldbeeren  
Schwarzwälder Kirsch  
Cheesecake mit Aprikose und Nussbutter-Knusper  
Mousse au chocolat mit Beerenragout

Stellen Sie sich einfach aus verschiedenen „Bausteinen“  
Ihr Wunschbuffet zusammen:

Suppe + Hauptgänge + Dessert	48,00
Vorspeisen + Hauptgänge + Dessert	55,00
Häppchen im Glas + Hauptgänge + Dessert	55,00
Vorspeisen + Suppe + Hauptgänge + Dessert	62,00
Häppchen im Glas + Suppe + Hauptgänge + Dessert	62,00
Das gesamte Schlemmerbuffet kostet	70,00

## ZUM SCHLUSS DAS KLEINGEDRUCKTE

... damit keine Fragen offenbleiben:

Wir berechnen folgende Raummieten für Ihre Feier:

- Goldsoot 95,- Sommer/ 120,- Winter bis 56 Pers.
- Goldsoot + Störtebeker 115,- Sommer/ 140,- Winter bis 68 Pers.
- Störtebeker 25,- Sommer/ 30,- Winter bis 12 Pers.
- Kaminzimmer 35,- Sommer/ 45,- Winter bis 24 Pers.

Die Raummiete beinhaltet die gesamte Vorbereitung für Ihre Veranstaltung.

Wir stellen die Tische nach Ihren Wünschen und decken festlich ein mit weißen Tischdecken, Servietten, hochwertigem Silberbesteck, Weingläsern, Wassergläsern und Kerzen.

Der gebuchte Raum steht Ihnen bei einer Mittagsveranstaltung bis maximal 16.30 Uhr zur Verfügung, damit für den Abendservice alles wieder vorbereitet werden kann.

Für die Erstellung von Menükarten berechnen wir pauschal 15,00 EUR, jede Menükarte kostet 2,50. Blumengestecke bestellen wir nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zum Mitnehmen nach der Veranstaltung. Gerne können Sie auch eigene Dekoration mitbringen.

Falls Ihre Abendveranstaltung länger als 1 Uhr nachts dauert, berechnen wir folgende Nachtzuschläge:

- 50,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 20 Personen
- 95,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 50 Personen
- 120,00 je angefangene Stunde bei Feiern bis 70 Personen

Auf Wunsch liefern wir auch zu Ihnen nach Hause. Die Kosten für An- und Ablieferung sind abhängig von der Bestellung. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bei Fragen sind wir unter Tel. 0 48 53 – 80 30 für Sie da.