Gustav's
GARDELS GASTSTUBE & RESTAURANT

DITHMARSCHER CROSSOVER KITCHEN

Rindertatar
auf Kartoffelrösti mit Limettenmayonnaise und Kapernapfel 15,50

Gefüllte Ravioli
mit Garnele und Ricotta im Krustentierfond und Wakame Seealgensalat 16,50

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kürbiskernöl 10,50

Samtsuppe von der Nordseekrabbe
mit Guacamole und Krabben 12,50

Caesar Salat
Römersalatherzen mit Croûtons, gerösteten Pinienkernen,
gehobeltem Parmesan und Parmesandressing 10,50

+ karamellisierter Ziegenkäse an Ananas-Paprika-Chutney (vegetarisch) 6,00
+ gebackene Eismeergarnelen mit Knoblauchmayonnaise 7,00
+ paniertes Hähnchensteak 7,00

Blattsalate mit Hausdressing
als Beilage 5,50

Portion Pommes frites
mit Ketchup, Mayonnaise und Pommes-Sauce 5,50

Inklusivpreise in Euro

Gustav's

GARDELS GASTSTUBE & RESTAURANT

Gemüsecurry
mit Kartoffelrösti und Schmand (vegetarisch)
oder mit Rosmarinkartoffeln (vegan) 20,50

Auf der Haut gebratene Entenbrust an Soja-Honig Jus
mit Karotten-Schalottengemüse und Dauphine Kartoffeln 32,50

Gebratene Schweinemedaillons
mit 111er-Calvados-Rahmsauce
Bohnenvariation und Gratinkartoffeln 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites, Zitrone, Preiselbeeren und Gurkensalat 29,00

Dithmarscher Rinderragout
In Dunkelbiersauce mit Karotten, Backpflaumen und
Silberzwiebeln geschmort, dazu Kartoffelpüree und Blattsalate 29,50

Rumpsteak 250 g
mit Kräuterbutter und Béarnaise-Schaum,
dazu Pommes frites und Salat 38,50

Backfisch
Goldbarsch in knuspriger Panade
mit Pommes frites, Remoulade und Blattsalaten 27,00

Im Ganzen gebratene Nordseeescholle „Finkenwerder Art“
mit Krabben, Speck und Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln und Salat 36,00

Inklusivpreise in Euro

Gustav's
GARDELS GASTSTUBE & RESTAURANT

SWEETS

Heiße Liebe
Parfait von weißer Schokolade im Zartbittermantel
auf Schoko-Biskuit mit Himbeerpüree 9,50

Schokoladensoufflé
mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis
und Pflaumen-Mirabellenschaum 11,00

Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen, Apfelkompott und Bourbon-Vanilleeis 11,50

Hausgemachtes Eis oder Sorbet
nach Tagesangebot je Kugel 4,50

Café gourmand
Espresso mit Eis oder Sorbet 7,50

Käseauswahl vom Wagen
mit Feigensenf und Brot

3 Sorten	12,50
5 Sorten	16,50

Für Allergene und Zusätze halten wir eine separate Liste bereit

Inklusivpreise in Euro