



KLASSIKER

Unsere hausgemachten Flammkuchen

Der Elsässer klassisch 4,7,9 Schmand / Speck / Zwiebel / Rucola	10,00
Der Norddeutsche 2,4,7,9 Schmand / Zwiebel / Räucherlachs / Rucola	11,50
Der Vegetarische 4,9 Schmand / Zwiebel / Cherrytomate / Biikesaiskäse (würziger Friesen-Kuhmilchkäse)	11,00
Großer Salatteller der Jahreszeit (vegetarisch) 4,5,8,12 geröstete Nusskerne / Hausdressing	12,50
Brathering 2,4,5,7,12 aus der Marner Fischmanufaktur Remoulade / Bratkartoffeln / Salatbouquet	14,50



BURGER

Fischbrötchen 2.0 2,3,4,5,7,9,11,12 14,50*
Hausgemachtes Patty von Lachs und Zander
Senfmayonnaise / Remoulade / Eisbergsalat / Krautsalat

Gardels Burger 4,5,6,7,8,9,11,12 14,50*
180 g Patty vom Galloway-Rind
Biikesaiskäse / Tomatensalsa / Eisbergsalat / Gewürzgurke

Pulled Pork Burger 1,4,5,9,12,13 14,50*
24h Sous Vide gegarter Nacken vom Strohschwein
Coleslaw / Tomatensalsa / Gewürzgurke / Zupfsalat

* Zu unseren Burgern servieren wir Ketchup und Mayonnaise 4,5,7
und wahlweise Steakhouse Pommes oder Kartoffel Wedges



SUPPEN

Apfel-Kürbisrahmsuppe (vegetarisch) 2,3,4,9	6,50
mit Garnele	8,50

Tagessuppe

Genießen Sie unser frisch zubereitetes Tagesangebot

VORSPEISEN

Gardels Surf & Turf Spezial 2,3,4,7,12	15,00
Maispouardenstreifen gebraten / Garnelen	
Ajolisauce / Salatbouquet	
	Kleine Portion 12,00
Dithmarscher Tapas 1,2,4,7,8,9	16,50
Nordseekrabben / Spiegelei / Schwarzbrot	
Holsteiner Katenschinken	
Biikesaiskäse / Salatbouquet	
	Kleine Portion 13,00



HAUPTGÄNGE

Vegetarisches Tagesgericht

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Gebratenes Rotbarschfilet 2,4,5,7 20,50
Rieslingkraut / Kartoffelstampf

Nordseescholle 2,4,7,9,12 22,00
im Ganzen gegart / Salzkartoffeln / braune Butter /
gemischter Salat

mit Nordseekrabben 26,00

Rücken vom Holsteiner Landschwein 1,4,5,7,12 19,50
gefüllt mit Kräutern und Pilzen / Pfannengemüse / Bratkartoffeln

Oma Gardels Rinderroulade 9 20,00
Kräftige Sauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Gegrillte Maispouardenbrust 1,4,8,9 21,00
zweierlei Karotten / Rieslingsauce / Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel vom Kalb 1,4,7,9 24,00
Zitrone / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurkensalat

Rumpsteak (ca. 250 g) 4,7,12 25,00
Sous Vide gegart und anschließend saftig gegrillt
Kräuterbutter / Speckbohnen / Bratkartoffeln

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir je Beilage 1,50.



DESSERTS

Warmer Quarkstrudel mit Birne 1,4,9	8,50	
Hausgemachtes Orangen-Schmand-Eis		
Halbgefrorenes von Zwetschge und Schokolade 1,4,8,9,12	9,00	
Zimtschaum		
Käseauswahl 4, 7, 8, 9, 12	14,00	
von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße		
Trauben / Feigensenf / Baguette		
	Kleine Portion	10,00

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV

- | | |
|---|--|
| 1. Eier und Eierzeugnisse | 9. Glutenhaltiges Getreide |
| 2. Fisch und Fischerzeugnisse | 10. Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| 3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 11. Schalenfrüchte und Schalenfrucht-
erzeugnisse (Nüsse) |
| 4. Milch und Milcherzeugnisse | 12. Senf und Senferzeugnisse |
| 5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 13. Soja und Sojaerzeugnisse |
| 6. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| 7. Schwefel und Sulfite | |
| 8. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | |