



Suppen

Soups

Schaumsuppe von gelben Karotten 4,5,9,12,13

Vanille / Satéspieß

8,50

Foamsoup of yellow carrots with vanilla and saté skewer

Tagesempfehlung Suppe

Today's soup recommendation

Bistro

Small bites

Hausgemachtes Sauerfleisch 1,4,5,6,12

Remoulade / Speckbohnen / Bratkartoffeln

11,50

Homemade pork braised in sour with remoulade, beans wrapped in bacon and fried potatoes

Gardels' Burger 1,2,4,5,9,10,11,12

Gallowayburger mit Biikesaiskäse und BBQ Sauce

o d e r

Wild Burger 1,2,4,5,9,10,11,12

dazu wahlweise

Hausgemachte Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes frites

11,50

Galloway beef burger with regional sort of cheese and BBQ sauce

or venison burger

We serve as side dish either: homemade french fries or sweet potatoe french fries

Räucherlachs-Flammkuchen 1,2,4,9

Rucola / Crème fraîche

11,50

Tarte flambée with smoked salmon, rocket and crème fraiche

Käseauswahl Meierhof Möllgaard 1,4,7,8,11,12

Feigensenf / Süßkartoffelbrot

12,50

Selection of special cheeses with fig mustard and sweet potatoe bread

Fitness-Salat 1,4,8,12

Maishähnchenbrust / Erdnusskruste / Joghurtdressing

14,50

Fitness salad with breast of chicken, peanut crust and yoghurt dressing



Fisch

Fish

Winterkabeljau aus dem Gewürzsud ^{2,4,5,9}

Wurzelgemüse / Hausgemachte Nudeln

20,50

Winter codfish boiled in spices with root vegetables and homemade noodles

Tagesempfehlung Fisch

Today's fish recommendation

Fleisch

Meat

Filet-Topf "Landhaus Gardels" ^{4,5,13}

Schweinefilet / Champignons / Rotkohl / Kartoffelgratin

18,50

Fillet of pork with mushrooms, red cabbage and au gratin potatoes

Confierte Entenbrust ^{1,4,5,9,11,13}

Peiselbeerjus / Brokkoli / Pommes dauphines

20,50

In oil cooked duck breast with broccoli and dauphine potatoes

Rumpsteak ^{1,4,5,9,12,13}

Pfeffersauce / Röstkartoffeln / Feldsalat

25,50

Rump steak with pepper sauce, roasted potatoes and lamb's lettuce

Tagesempfehlung Fleisch

Today's meat recommendation

HEIMAT GENUSS MENÜ

Homeland pleasure menu

3-Gang-Überraschungsmenü

inkl. Apéritif Prosecco-Cocktail "Gardels' Lieselotte"

37,50

3 course surprise menu including aperitif "Gardels' Lieselotte"



Desserts

Sweets

Crème brûlée ^{1,4,9,11}

Pflaumenkompott / Buttermilcheis

8,50

Crème brûlée with plum compote and buttermilk icecream

Grand Marnier Eisbombe ^{1,4,9,11}

Kokosstreusel / Orange

8,50

Grand Marnier icebomb with coconut crumble and oranges

Tagesempfehlung Dessert

Today's sweets recommendation

Kulinarische Aktionen

Unser kulinarischer Kalender 2019

www.gardels.de

... 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!