



## Suppen

*Kräftige Rinderbrühe* 7,50

mit feinem Wurzelgemüse und Tafelspitzwürfeln  
dazu hausgemachte Chesterstange <sup>5,9</sup>

*Gardels` Krabbensuppe* 9,50

Hausgemachtes Süppchen von Nordsee-Krabben <sup>2,3,5</sup>

## Vorspeisen

*Ziegenkäse (vegetarisch)* 9,50

Karamelisierter Ziegenkäse  
mit gerösteten Pinienkernen auf Chutney von Paprika & Mango <sup>4,8</sup>

*Carpaccio* 10,50

Unser Carpaccio vom Weiderind mit feinem Olivenöl,  
gestossenem Bergpfeffer & erntefrischem Blattsalat <sup>4,12</sup>

*Beef Tatar* 12,50

Hausgemachtes Rindertatar vom Weiderind auf Kartoffelrösti  
dazu knackfrischer Wildkräutersalat und Limetten-Mayonnaise <sup>1,4,12</sup>

*Garnele & Jakobsmuschel* 12,50

Drei sautierte Garnelen & zwei gebratene Jakobsmuscheln  
auf Salat von sonnengereiften Tomaten und Wildkräutern  
mit Pinienkernen und karamellisierten Kapern <sup>3,8,11</sup>



## Hauptgänge

<b>Flammkuchen</b>	<b>7,50</b>
Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck & Zwiebeln und knackfrischem Rucola <sup>1,4,9,12</sup>	
<b>Flammkuchen &amp; Räucherlachs</b>	<b>10,50</b>
Knuspriger Flammkuchenboden mit Sauerrahm, Meerrettich, Räucherlachs und erntefrischen Wildkräutern <sup>1,2,4,9,12</sup>	
<b>Bunter Blattsalat</b> (vegetarisch)	<b>9,50</b>
mit gerösteten Nuskernen und Croutons, Tomaten & unserem Hausdressing <sup>9,11,12</sup>	
wahlweise mit	
* gegrillten Garnelen <sup>3</sup>	12,50
* gebratenen Poulardenstreifen und grünem Spargel <sup>4,9</sup>	13,50
* Rinderfiletstreifen mit karamellisierten Zwiebeln und Kräutersaitlingen <sup>13</sup>	15,50
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> (vegetarisch)	<b>11,50</b>
mit Tomatensalsa und Sauce Verte <sup>4,9,11</sup>	
wahlweise mit	
* gegrillten Garnelen <sup>3</sup>	14,50
* gegrillter Poularden-Brust <sup>4,9</sup>	15,50
* gebratenem Lachs <sup>2</sup>	16,50
<b>Risotto</b> (vegetarisch)	<b>12,50</b>
Cremiges Waldpilz-Risotto mit confierten Kirschtomaten, Weißweinschaum & frisch geriebenem Parmesan <sup>4</sup>	



## *Hauptgänge*

*Zanderfilet* 20,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Dijon-Senf-Sauce auf Rahmspinat und Kartoffelschaum <sup>2,4,12</sup>

*Nordseescholle* 22,50

Im Ganzen gebraten, mit frischen Büsumer Krabben  
dazu Nussbutter, Schnittlauch & hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,3,4,11</sup>

*Poulardenbrust* 19,50

Gebratene Poulardenbrust an Cognacsauce  
mit grünem Spargel und Kräutersaitlingen, dazu Gnocchi in Olivenöl <sup>4,9</sup>

*Wiener Schnitzel* 20,50

In Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Kalb  
dazu Pommes frites & frischer Gurkensalat <sup>1,9</sup>

*Kotelett und Rücken vom Spanferkel* 24,50

mit einer körnigen Senfsauce,  
geschmorte Ur-Karotte, jungem Lauch und Serviettenknödel <sup>4,9,12</sup>

*Oma Gardels` Rinderroulade* 18,50

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gurken & Zwiebeln  
gestovter Spitzkohl und Salzkartoffeln <sup>5</sup>

*Rumpsteak (ca. 250g)* 25,50

*Rumpsteak Lady`s Cut (ca. 180 g)* 19,50

Unser beliebtes Rindersteak vom Weiderind  
mit hausgemachtem Bratenjus,  
Rahmspinat und mediterranem Ofengemüse, dazu Kartoffelgratin <sup>4,5</sup>



## *Hauptgänge*

### *Galloway Burger*

12,50

200g saftiges Patty vom Galloway-Rind  
mit Biikesaiskäs (würziger Friesen- Kuhmilchkäse),  
Tomatensalsa, Eisbergsalat, Gurken und Pommes frites <sup>4,9</sup>

### *Pulled Pork Burger*

14,50

24h gegarter Nacken vom Strohschwein mit Cole Slaw,  
Tomatensalsa, Gurken, erntefrischem Wildkräutersalat  
und Pommes frites <sup>4,5,9</sup>

## *Desserts*

### *Crème brûlée*

8,50

Hausgemachte Crème mit feiner Bourbon-Vanille,  
knuspriger Karamellkruste & frischen Beeren <sup>1,4</sup>

### *Krokant-Parfait*

8,50

mit feinem Früchteragout & Mangoschaum <sup>1,4,11</sup>

### *Heiß & kalt*

8,50

Ofenfrisches Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
dazu hausgemachtes Vanilleeis & Butterkekscrumble <sup>9,11</sup>

### *Unsere Küchenöffnungszeiten:*

*montags bis samstags von 18 bis 22 Uhr*

*sonntags Ruhetag*