



Klassiker

Unsere hausgemachten Flammkuchen

Der Elsässer klassisch ^{4,7,9} **9,50**
Schmand / Speck / Zwiebel / Rucola

Der Norddeutsche ^{2,4,7,9} **10,50**
Schmand / Zwiebel / Räucherlachs / Rucola

Der Vegetarische ^{4,9} **10,50**
Schmand / Zwiebel / Cherrytomate /
Biiquesaiskäse (würziger Friesen-Kuhmilchkäse)

Großer Salatteller der Jahreszeit (vegetarisch) ^{4,5,8,12} **11,50**
geröstete Nusskerne / Hausdressing

mit Maispouardenstreifen **14,50**

mit gegrillten Garnelen ^{2,3} **15,00**

mit Rindersteakstreifen **15,00**

Brathering ^{2,4,5,7,12} **14,00**

aus der Marner Fischmanufaktur
mit Remoulade / Bratkartoffeln / Salatbouquet

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) ^{4,5,7,12} **18,50**

mit Remoulade / Bratkartoffeln / Salatbouquet



Burger

Fischbrötchen 2.0 ^{2,3,4,5,7,9,11,12} **14,00 ***

Hausgemachtes Patty von Lachs und Zander
Senfmayonnaise / Remoulade / Eisbergsalat / Krautsalat

Gardels` Burger ^{4,5,6,7,8,9,11,12,} **14,00 ***

180g Patty vom Galloway-Rind
Biiikesaiskäse / Tomatensalsa / Eisbergsalat / Gewürzgurke

Pulled Pork Burger ^{1,4,5,9,12,13} **14,00 ***

24h sous vide gegarter Nacken vom Strohschwein
Cole Slaw / Tomatensalsa / Gewürzgurke / Zupfsalat

** Zu unseren Burgern servieren wir*

Ketchup und Mayonnaise ^{4,5,7}

und wahlweise

Steakhouse-Pommes frites oder Kartoffel Wedges



Suppen

Gartenkräutersüppchen (vegetarisch) ^{4,5}

Schmand / Kresse

7,50

Tagessuppe

Genießen Sie unser frisch zubereitetes Tagesangebot

Vorspeisen

Dithmarscher Tapas ^{1,2,4,7,8,9}

16,00

Nordseekrabben / Spiegelei / Schwarzbrot
Holsteiner Katenschinken / Melone
Biikesaiskäse / Salatbouquet

Kleine Portion

12,00

Gardels` Surf & Turf spezial ^{2,3,4,7,12}

15,50

Roastbeef kalt / Garnelen / Remoulade
Ajoli / Salatbouquet

Kleine Portion

11,50



Hauptgänge

Vegetarisches Tagesgericht

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Nordseescholle ^{2,4,7,9,12} **21,50**

im Ganzen gegart / Salzkartoffeln / Butter
gemischter Salat

mit Nordseekrabben **25,00**

Gebratenes Lachsfilet ^{2,4,5} **23,00**

Pfannengemüse / Rieslingschaum / Rosmarinkartoffeln

Rücken vom Holsteiner Landschwein gefüllt ^{1,4,5,7,12} **19,00**

Kräuter / Pilze / Röschengemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Maishähnchenbrust ^{1,4,8,9} **19,50**

Salsa Verde / Gemüsebouquet / feine Bandnudeln

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,4,7,9} **23,00**

Zitrone / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurkensalat

Rumpsteak (ca. 250g) ^{4,7,12} **24,50**

sous vide gegart und anschließend saftig gegrillt
Kräuterbutter / Bratkartoffeln / gemischter Salat

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



Das Beste zum Schluß ...

Wagyu Rind (Kobe)

Elbmarsch Wagyufleisch direkt vom Driedger Hof aus Trennewurth servieren wir Ihnen auf Vorbestellung.

Reservieren Sie bis zu 48 Stunden vorher für den Genuss unseres Premiumfleisches aus Schleswig-Holstein: 100% reinrassiges Wagyu-Rind.

Premium-Burger

im Briochebrötchen

200 g Hackfleisch / Salat / Senfmayonnaise / Tomate / Gurke / Biikesaiskäse / Tomatensalsa / Eisbergsalat / Gewürzgurke

50% Wagyu und 50% Simmentaler Fleckvieh **21,50**

100% reinrassiges Wagyu **26,50**

Hüftsteak (per 200g)

50% Wagyu und 50% Simmentaler Fleckvieh **50,00**

100% reinrassiges Wagyu **89,50**

Rib-Eye-Steak (per 200g)

50% Wagyu und 50% Simmentaler Fleckvieh **53,00**

100% reinrassiges Wagyu **99,50**

Unsere Premium-Steaks servieren wir ohne Gewürze.

Damit erhalten Sie den 100% reinen Fleischgeschmack. Zum Würzen stellen wir hawaiianisches Black-Lava-Salz und bunten Pfeffer bereit. Dazu reichen wir einen Salatteller und ofenfrisches Baguette.



Desserts

Holsteiner Beerengrütze 7,50

Tonkabohne / Mangosorbet

Schokoladenduo ^{1,4,6,7,9} 8,00

Biskuit / helle und dunkle Schokolade
Sauerkirschen / Vanilleschaum

„Café gourmand“ 5,50

Tasse Espresso /
hausgemachtes Schokoladen-Kakaosorbet

Käseauswahl ^{4,7,8,9,12} 13,00

von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße
Trauben / Feigensenf / Baguette

Kleine Portion 9,50

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV

1. Eier und Eierzeugnisse
2. Fisch und Fischerzeugnisse
3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
4. Milch und Milcherzeugnisse
5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
7. Schwefel und Sulfite

8. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9. Glutenhaltiges Getreide
10. Lupine und Lupinenerzeugnisse
11. Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse)
12. Senf und Senferzeugnisse
13. Soja und Sojaerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

