

*Gustav's*

GARDELS GASTSTUBE  
& RESTAURANT

# DITHMARSCHER CROSS-OVER-KITCHEN

---

**SPEISEKARTE**

Gustav's

GARDELS GASTSTUBE  
& RESTAURANT


## STARTERS

**Carpaccio** 10,50  
**vom heimischen Rind**  
mit Rucola / groben Chips vom  
„Alten Friesen“

**Lachstatar** 12,00  
würzig angemacht / mit Gurke /  
Tomatenöl / Wasabi-Mayonnaise

**Beef Tataki** 12,50  
kurz angegrillt / mit Sesam /  
Enoki / Terijaki

**Carpaccio von Roter Bete** 8,50  
Walnüsse / Bergamotten-  
Sorbet / Wildkräuter

  
**Curry-Zitronengrassuppe**  
8,50

**Büsumer Krabbensuppe**  
nach Tim's Rezept /  
ein Hauch Spicy / ohne  
Sahnehäubchen /  
mit geröstetem Brot  
10,50

**Consommé Celestine**  
Rinderkraftbrühe mit Flädle  
12,50

**Hausgebackenes Brot** 1,50  
mit Butter

**Wildkräutersalat**  
Rucola / Sauerampfer /  
junger Grünkohl / Landkresse  
mit gerösteten Pinienkernen  
klein 4,50  
groß 9,50

**on Top**  
regionaler gebackener  
Ziegenkäse 4,50

Maishähnchenbrust 6,50

Gegrillte Rotgarnele  
pro Stück 4,00

## HANDMADE PASTA

**Ravioli gefüllt mit  
norwegischem Lachs**  
Safransauce / Wildkräuter  
18,50

**Tagliatelle mit  
gegrillten Rotgarnelen**  
mit cremiger Sauce  
vom Krustentier /  
Spritzer Wermuth  
19,50

**Tagliatelle „Friesisch Blue“**  
mit cremiger  
Blauschimmelkäse-  
Sauce / Birne  
17,50

## BURGER

**Gardels Burger** 14,90  
100 % vom heimischen  
Rind / Biikesaiskäse /  
BBQ-Mayo /  
Trüffelpommes

**Vegan Burger** 14,90  
Plant-based Patty /  
Tomatensalsa / Balsamico  
Zwiebeln / Zupfsalat  
Steakhouse-Fritten /  
vegane Mayo

**on Top** mit Biikesais-  
käse (vegetarisch) 2,00

**Fisch Burger** 14,90  
Handmade Patty  
vom Lachs und Zander  
Senfmayonnaise / Zupfsalat /  
Steakhouse-Fritten

**on Top** 4,50  
Coleslaw vom Dithmarscher  
Rotkohl

## MAIN DISHES

**Geschmorte** 22,50  
**Ochsenbacke** (12 Std. sanft gegart)  
Pflaumenjus / Romanesco /  
Selleriepüree

**Maishähnchenbrust** 23,50  
Trüffel-Pilz-Risotto /  
Tomaten

**Wiener Schnitzel** 24,50  
**vom Kalbstafelspitz**  
Zitrone / lauwarmer  
Kartoffelsalat / Gurke

**Steak Frites** 34,50  
Entrecôte vom Weiderind /  
Trüffel Pommes / Coleslaw

**Gebackene Süßkartoffel** 18,50  
Kokosmilch / Erbsen /  
fermentierter Pfeffer

## NORDSEE KLASSIKER

**Kabeljau**  
mit sommerlicher  
Zitronen-Schnittlauchsauce /  
Belugalinsen  
23,50

**Ganze Nordseescholle**  
„Finkenwerder Art“  
Büsumer Krabben / Speck /  
Zwiebeln / Bratkartoffeln /  
Gurkensalat  
24,50

Gustav's

GARDELS GASTSTUBE  
& RESTAURANT

## FINE DESSERTS

**Warmer  
Schokoladenkuchen**  
Erdnussfüllung / Kirsche  
8,50

**Passionsfruchtmousse**  
Vanille / weiße Schokolade  
9,00

**Käseauswahl**  
von der  
Schleswig-Holsteinischen  
Käsestraße  
Feigensenf / Chutney /  
Hausgemachtes Brot  
14,50


**Café Gourmand**  
Espresso mit Eispraline  
4,50



Für Beilagenänderungen  
berechnen wir 1,00 Euro.

Allergene und Zusätze finden Sie auf  
einer separaten Liste.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vegane Speisen sind mit dem Blatt  gekennzeichnet.

## ÜBER GUSTAV'S

In „Gustav's“  
Restaurant & Gaststube  
genießen Gäste  
eine regionale Frischeküche.

Unser Restaurant  
ist geöffnet von Montag  
bis Samstag  
18.00 bis 23.00 Uhr.  
(Küchenzeiten bis 21.00 Uhr).

Sonntags bleibt das  
Restaurant geschlossen.

## WER IST EIGENTLICH GUSTAV?

Gustav Gardels  
war gelernter Barbier  
und wechselte aus Liebe  
zu Gastwirtstochter  
Liesa Ringe den Beruf.

Am 8. April 1882  
konnte er seinen eigenen  
Gasthof feierlich eröffnen –  
im Herzen von Dithmarschen.  
Bis heute ist „Gustav's“  
ein Familienunternehmen  
geblieben.

VIEL VERGNÜGEN!

# GETRÄNKE

## REGIONALES ZUM SCHLUSS

„Hintz Een“	2 cl	3,50
Dithmarscher Aquavit		
„Wattenläuper“	2 cl	3,30
Kräuterlikör		
„Küstennebel“	2 cl	3,30
Sternanislikör		
„Friesenköm“	2 cl	3,30
Kümmel		
„St. Margarethener“	2 cl	4,50
Wurzel-Magenbitter		

---

„Gardels 111er“	2 cl	5,00
Apfelbrand nach Calvados-Art		

---

Calvados	2 cl	5,50
Fine Pâpidoux		
Grappa Nonino	2 cl	5,50
Hennessy VSOP	2 cl	12,00

## BIER

### vom Fass

Dithmarscher Pilsener	0,3 l	3,80
Dithmarscher Dunkel	0,5 l	6,00
Dithmarscher Naturtrüb	0,3 l	3,80
Alsterwasser	0,5 l	6,00
	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,50
Pilotenbrause	0,3 l	4,20
Naturtrüb	0,5 l	6,20
Himbeerbrause		

### aus der Flasche

Maisel's Weisse Weizen	0,5 l	6,00
Dithmarscher Beugelbuddelbeer	0,33 l	3,80
Dithmarscher alkoholfrei	0,33 l	3,60
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,80

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse / Pott Kaffee	3,30 / 4,90
Tasse / Pott Kaffee (koffeinfrei)	3,30 / 4,90
Espresso	3,50
Espresso doppelt	5,50
Latte Macchiato	5,30
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	5,30
Milchkaffee	5,30
„Irish Coffee“ (mit 4 cl Irish Whiskey)	13,50

\* enthält Sulfite

## WEISSWEIN

Riesling, trocken *	0,1 l	3,30
Weingut Lorenz	0,2 l	6,00
Mosel	0,5 l	14,50

Riesling, halbtrocken *	0,1 l	3,30
Weingut Lorenz	0,2 l	6,00
Mosel	0,5 l	14,50

Rivaner, trocken *	0,1 l	3,30
Weingut Hauck	0,2 l	6,00
Rheinhessen	0,5 l	14,50

Grauburgunder Q.b.A. trocken *	0,1 l	4,30
	0,2 l	7,70
Weingut Franz Keller	0,5 l	19,00
Baden		

Silvaner Q.b.A. trocken *	0,1 l	4,30
	0,2 l	7,70
Weingut Juliusspital	0,5 l	19,00
Franken		

## ROSÉ

„Aus einem Guss“ *		
Rosé feinherb	0,1 l	3,80
Weingut Kesselring	0,2 l	6,50
Pfalz	0,5 l	16,50

## ROTWEIN

Merlot *	0,1 l	3,30
Bordelo Pays d'OC	0,2 l	6,00
IGP	0,5 l	14,50

Haberschlachter Dachsberg *		
Trollinger Q.b.A. trocken	0,1 l	3,30
	0,2 l	6,00
Weingärtnerlei	0,5 l	14,50
Brackenheim, Württemberg		

„Aus einem Guss - Big Red“ Cuvée *	0,1 l	3,80
Weingut Kesselring	0,2 l	6,50
Pfalz	0,5 l	16,50

Lukas		
Dornfelder halbtrocken *	0,1 l	3,30
	0,2 l	6,00
Kesselring, Pfalz	0,5 l	14,50

## WASSER

Gustav's Tafelwasser	0,2 l	2,00
laut oder leise	0,4 l	4,00

Waterkant		
Sturmflut / Ebbe	0,33 l	3,50

Waterkant		
Flut / Ebbe	0,75 l	8,00

## APERITIF

Sekt Gardels Cuvée	0,1 l	5,20
Prosecco	0,1 l	5,90
Gardels' Lieselotte	0,1 l	5,50
Sekt / Johannisbeere		

Gustav's Hauscocktail		
Triple Sec / Bitter Lemon / Grenadine	0,1 l	5,50

Aperol Sprizz	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,20
Campari Orange	5 cl 0,2 l	8,20
Ladies Gin (Wild Berry)	4 cl 0,2 l	9,00
Gin Tonic	4 cl 0,2 l	9,00

Champagner Deutz	0,1 l	12,00
Kir Royal	0,1 l	13,50

## LONGDRINKS

Negroni		9,00
Gin / roter Martini / Martini Bitter		

Mojito		9,00
Limette / Havanna Club		

Sex on the Beach		9,00
Pfirsichlikör / Vodka / Ananassaft / Orangensaft		

Alkoholfrei		
Lemon fresh		5,80
Lime Juice / Bitter Lemon / Grenadine		

