



Gustavs

TRINK- UND SPEISELOKAL

SPEISEKARTE





VORSPEISEN

Gustavs Blattsalat

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KIRSCHTOMATEN, GURKEN,
GERÖSTETEN KERNEN, NÜSSEN, CROÛTONS UND LIMONENDRESSING

Vorspeise **9,50 €**
Hauptgang **12,50 €**

Cesar Salat

MIT KNACKIGEM ROMANA SALAT, KIRSCHTOMATEN, WÜRZIGEM DRESSING,
GEHOBELTEM GRANA PADANO UND KROSSEN SPECKSTREIFEN

Vorspeise **16,00 €**
Hauptgang **22,00 €**

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Vorspeise **18,50 €**
Hauptgang **26,00 €**

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella

BUNTE TOMATENSORTEN, BASILIKUMPESTO, FRISCHE KRÄUTER,
GERÖSTETE WEISSBROTSTÜCKE, ROT-ZWIEBELN UND LIMONENDRESSING

Vorspeise **15,00 €**
Hauptgang **20,00 €**

Rinderkraftbrühe

VON DER HAUSEIGENEN JAMES FARM

13,00 €

Vitello Tonnato

IN WEISSWEIN GEGARTES KALBSFLEISCH MIT EINER THUNFISCH-KAPERN-SAUCE

20,00 €



Gustavs

Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Küchenkünstler die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.



PASTA

- Tagliatelle al Pesto** 19,50 €
MIT BASILIKUMPESTO, GEBRATENEN PILZEN, KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO
- Tagliatelle alla Napoli** 19,50 €
MIT KIRSCHTOMATEN, FRISCHEM BASILIKUM, GRANA PADANO UND WÜRZIGER TOMATENSAUCE
- Tagliatelle all'arrabbiata** 21,00 €
MIT KIRSCHTOMATEN, FEURIGEN CHILIS, GESCHMORTEM KNOBLAUCH, TOMATENSAUCE, LAUCHZWIEBELN UND GRANA PADANO
- Dazu:** GARNELEN / RINDERFILETSTREIFEN / BÜFFELMOZZARELLA 11,00 € / 14,00 € / 8,00 €

HAUPTGÄNGE

- James Farm Labskaus** 25,00 €
MIT ROLLMOPS, BUNTEN BEETEN, HERING IN SHERRYMARINADE, SPIEGELEI UND GEWÜRZGURKEN
- Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste** 28,00 €
GEBRATENEN PILZEN, KARTOFFELPÜREE UND KRÄUTERSALAT
- Garnelen aus der Pfanne** 32,50 €
GARNELEN IN KRÄUTERÖL, GEBRATEN MIT LAUCH UND TOMATEN
DAZU AIOLI UND FRISCH GEBACKENES FOCACCIA
- Klassisches Wiener Schnitzel** 33,00 €
MIT LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKEN-SALAT UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust** 33,00 €
HÄHNCHENBRUSTFILETS IN EINEM SALBEI UND PARMASCHINKENMANTEL
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL UND PARMESAN-FREGOLA
- Gustav's Boeuf Stroganoff** 35,00 €
RINDERFILETSTREIFEN IN SENFSAUCE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, EINGELEGTEN BEETEN UND KARTOFFELSCHNITTLAUCHPÜREE
- Rinderfiletsteak vom Husumer Weiderind** 48,00 €
BUNTES PFANNENGEMÜSE, GERÄUCHERTES MAISPÜREE, GRATINIERTER TOMATE, EINEM SACK VOLL OFENKARTOFFELN UND SOUR CREAM SOWIE SAUCE BÉARNAISE, KALBSJUS UND KRÄUTERBUTTER



Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Köchinnen die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.



UNSER GUSTAV'S TISCHBUFFET

Tischbuffet in 3 Gängen

pro Person **70,00 €**

DAS SERVICE-TEAM SERVIERT EINE KÖSTLICHE VORSPEISEN-AUSWAHL MIT DIPS UND BROT, GEFOLGT VON DEM BESTEN VON LAND & MEER AUS DEM GUSTAVS-OFEN. FÜR SÜSSES ZUM DAHINSCHMELZEN SORGEN DIE DESSERTS.

LAST ORDER 20:30 UHR | AB 2 PERSONEN

DESSERT-BAUKAUSTEN

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSERT ODER STELLEN SIE SICH EINE DESSERTAUSWAHL GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN

Sorbet des Tages	5,00 €
Vanille Eis	5,00 €
Schokoladen Eis	5,00 €
Mousse auch Chocolate, Hell oder Dunkel	pro Nocke 5,50 €
Schokoladen-Malheur	7,00 €
Crème Brûlée	7,00 €
ODER	
Spaghetti-Eis	16,00 €
DIREKT AM TISCH ZUBEREITET - MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT	



Gustavs

Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Küchenkünstler die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.