

Gundies Home No. 15

„Zeit zum Leben“ im Wohlfühlambiente

VORSPESIEN

„Tomatensuppe“, italienisch, vegetarisch (i) 7,90 €

„Kürbiscremesüppchen“ mit Noten von Orange und roten Curry vegetarisch (g,i,h) 7,90 €

„Zwiebelsüppchen“ französisch mit Emmentaler Käse überbacken 7,90 €

„Rote Beete Carpaccio“ mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Walnüssen,
und Honig-Thymian-Schaum (a,g) 14,90 €

„Lachsmousse Terrine“ auf Rote-Bete-Creme mit Kräuterhippe (a,g) 14,90 €

„Burrata“ auf Wildkräutersalat mit getrockneten Kirschtomaten, Baguette-Brot u.
Balsamico-Creme, vegetarisch (g) 11,90 €

„Carpaccio die Manzo“ hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan,
auf einem Rucola Bett (g) 15,90 €

„Ziegenkäse gratiniert“ auf Wildkräutersalat mit
geschmolzenen Tomaten und Honig-Thymian-Schaum (g,i,2,a,c)
vegetarisch 14,90 €

„Bruschetta“ 3 St. Baguette-Brot mit eingelegten Tomaten, Basilikum und
Parmesan (g,a) vegetarisch 7,90 €

„Bruschetta“ 4 Stück (wie 3 Stück) 9,90 €

„Antipasti“ verschiedene gegrillte Gemüsesorten und Bruschetta (a)

Kleine Portion für 1 Person 9,90 €

für 2 Personen 18,90 €

FISCHGERICHTE

„bunte Fischplatte“ vier knusprig gebratene Fischfilets
in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln
und einem Gurkensalat (a,j,7,2) 25,90 €

„kleine bunte Fischplatte“ zwei knusprig gebratene
Fischfilets in Senfsauce mit Bratkartoffeln und
Zwiebeln und einem kleinen Gurkensalat (a,j,7,2) 22,90 €

„Lachsfilet“ auf Cassiscreme mit grünem Pfeffer, Pfannengemüse,
Rosmarinkartoffeln (g,h,d) 24,90 €

„Kabeljauloin mit Cashewkruste“ auf Rahmwirsing Kohl mit Kartoffelkuchen 25,90 €

„Zanderfilet auf Kürbiscreme“ mit Vichykarotten und Coucousplätzchen (a,d,h) 24,90 €

FLEISCHGERICHTE

„Wiener Schnitzel“ 200 Gramm der Klassiker vom Kalb mit Pommes im Ofen gegart oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Preiselbeeren und ein gemischter Salat (a,e) 26,90 €

Als Extra: Champignon-Rahmsauce 4,90 €

„kleines Wiener Schnitzel“ 100 Gramm der Klassiker vom Kalb mit Pommes im Ofen gegart oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Preiselbeeren und ein kleiner gemischter Salat (a,c) 22,90 €

Als Extra: Champignon-Rahmsauce 4,90 €

„Schweine-Medaillons“ auf Champignon-Rahmsauce, Kartoffelstampf und einem gemischten Salat (g,c) 24,90 €

Variante: kleine Portion 21,90 €

„Rinder-Hüftmedaillon“ auf saisonalem Pfannengemüse in Rotwein-Schalotten-Sauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln und einem kleinem Blattsalat 26,90 €

Variante: kleine Portion 23,90 €

„Herbstliche Schmorgerichte“

„Wildschwein trifft Hirsch“ feines Wildragout mit Butterspätzle und Blumenkohl (i,c,a) 25,90 €

Kleine Portion 22,90 €

„Hirschbraten“ mit Preiselbeeren-Sauce und Butterspätzle mit Rahmwirsing Kohl (a,g) 25,90 €

Kleine Portion 22,90 €

„Wildschweinbraten“ mit karamellisierten Maronen auf Tymianjus und Kartoffelkuchen und Rosenkohl (a) 25,90 €

Kleine Portion 22,90 €

„Rinderroulade“ 2 Stück mit Kürbisstampf und Rosmarinkartoffeln (g) 25,90 €

„Rinderroulade“ 1 Stück mit Kürbisstampf und Rosmarinkartoffeln (g) 22,90 €

NUDELIGES

„Tagliatelle“ in rustikaler Tomaten Sauce, Knoblauch, frische Kräuter und Parmesan (g,c) 14,90 €
Variante mit Rinderhüftstreifen 19,90 €

„Wikingernudeln“ Linguine mit Lachsfilet (a,c) in Tomaten-Sahnesauce,
Frühlingslauch und Cherry Tomaten(a,g) 20,90 €

„Spinat-Gnocci“ auf Pecorino-Käse-Creme (a,g) 17,90 €

„Trüffelravioli“ im Parmesankorb vegetarisch (c,g) 19,90 €

„Ravioli Duett“ Ravioli mit Amarena Kirschen u. Ravioli mit Pecorino-Käse-Creme (g,a) 17,90 €

UND SONST SO

„Kürbiskissen“ auf Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln, vegetarisch (a) 18,90 €

„Rote Beete Couscous“ mit gelben Cherry-Tomaten und Schnittlauch-Öl (vegan) 17,90 €

„Blumenkohlsteak“ auf Humus mit Granatapfelreduktion und Salz-Karamell-Haferflocken (h) 17,90

€

„Gundies Cheese Burger“

180g Rinderhackfleisch

Salat, Tomaten, geschmorte Zwiebeln und Champignons, Cheddarkäse, Aioli, Spezielsauce, rustikales
Kartoffel-Bun, Dippers (Kartoffellocken) und Aioli-Dip (a,c,j)

19,90 €

„Gundies Cheese Vegan Burger“

180g Reis-Brokkoli Patti

Salat, Tomaten geschmorte Zwiebeln und Champignons, veganer Käse, vegane Mayonnaise,
Spezielsauce, rustikales Kartoffel-Bun, Dippers (Kartoffellocken) und vegane Aioli

19,90 €

„Gundies Pullet Beef Burger“

im rustikalen Kartoffel-Bun, BBQ-Sauce und geschmorter Rote Beete, Cheddar, Salat,
Dippers (Kartoffellocken), und Aioli-Dip (a,g)

19,90 €

JUST FOR KID'S

- „Kinderschnitzel“ kleines Kalbschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 11,50 €
„Kinderpommes“ mit Ketchup und Mayonnaise (c) 4,90 €
- „Kindernudeln“ italienische Linguine in Tomatensauce mit Parmesan (c) vegetarisch 6,90 €
- „Fischstäbchen 4“ Stück mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 7,90 €
- „Hähnchen-Nuggets 4“ Stück mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 8,90 €

DESSERTS

- „Pannacotta vom Butternusskürbis“ mit Ananascrème und Johannisbeer-Sorbet (g) 8,50 €

- „lauwarmes Karottenkuchlein“ auf Vanillesauce mit Sauerkirsch-Sorbet (a,g) 8,50 €

- „Schoko Malheur“ mit Waldbeerencoulis und Vanilleeis (a,g) 8,50 €
- „Nuss-Eisbecher“ Schoko, Nuss, Vanille, Nüsse, Schokocrème (g) vegetarisch 9,50 €

- „Sorbet-Eisbecher“ Johannisbeere-, Aprikosen- und Mango Sorbet mit Obst vegan 8,50 €

- „Kindereis“ 2 Kugeln Vanilleeis mit bunten Streuseln (g,1,2) 5,50 €
- „Kindereis“ 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln (g,1,2) 4,00 €
- „Eisbecher“ mit 3 Kugeln nach Wahl 7,50 € mit Sahne 8,90 €
- „Eisbecher“ mit 2 Kugeln nach Wahl 5,80 € mit Sahne 6,80 €
- „Eisbecher“ mit 1 Kugel nach Wahl 4,20 € mit Sahne 4,90 €
- Eissorten aktuell: Schokolade-, Vanille-, Erdbeer-, Walnuss-, Haselnuss-,
Johannisbeere-Sorbet, Aprikosen-Sorbet, Mango-Sorbet

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Espresso 2,60 €
- Doppelter Espresso 3,90 €
- Espresso Macchiato 3,60 €
- Doppelter Espresso Macchiato 4,50 €
- Cappuccino 3,80 €
- Milchkaffee 3,80 €
- Café Crema 2,80 €
- Cafè-Latte Macchiato 4,60 €
- Heißer Kakao 4,20 €
- Heisser Kakao mit Espresso 5,20 €
- Irish Coffee 6,80 €