



RESTAURANT GILDEHAUS

Vorspeisen | Starters

Beef Tatar Rohes Rindfleisch/ Eigelb/ Schalottenwürfel/ Kapern/ Sardellen/ Dijon Senf Beef tartar/ raw beef meat/ egg yolk/ onion cubes/ capern/anchovy/ Dijon mustard	€ 14,00
Kaninchenrücken im Brickteig Auberginencreme Saddle of rabbit in filo pastry/ aubergine cream	€ 11,00
Caprese von Urtomaten Bunte Tomaten/ Büffelmozzarella/ Schwarze Oliven/ Basilikum/ Öl Carprese from mixed tomatoes/ buffelmozzarella/ black olives / basil/ oil	€ 10,50
Kalte Gurkencreme Griechischer Joghurt/ Taschenkrebsfleisch/ Gurkensalat Cold cucumber cream/ greek yogurt/ crab meat/ cucumber salad	€ 12,00
Hausgeräucherter Saibling Tomaten- Knusperalat/ Kräuter - Crème - Fraîche Home smoked char/ crispy tomato salad/ herb crème fraiche	€ 11,00

Suppen | Soups

Weißer Tomatenschaumsuppe Frittierte Basilikumnocken White tomato soup/ fried basil crams	€ 6,50
Klare Fischsuppe Kräuterbaquette/ Sauce Rouille Clear fish soup/ herb baguette/ sauce Rouille	€ 8,50



RESTAURANT GILDEHAUS

Seezunge | Sole

für zwei Personen, pro Person € 30,00/ for two persons, per person € 30,00

**Seezunge 800-900 Gramm/ Petersilienkartoffeln/ Nordseekrabben
frischer Gurkensalat/ Nussbutter/ Safranschaum/ am Tisch filetiert**
Sole 800-900 grams/ parsley potatoes/ north sea shrimps/ fresh cucumber salad
nut butter/ saffron foam/ filleted at the table

Fisch Hauptgänge | Fish main courses

Hechtklößchen € 18,50
Passepierre-Algen/ Petersilienkartoffeln/ Dillschaum
Pike dumplings/passepierre algae/ parsley potatoes/ dill foam

Steinbuttfilet a la Bordelaise € 24,00
Grüner Spargel/ Pariser Kartoffeln/ Rieslingschaum
Turbot a la bordelaise/ green asparagus/ parisienne potatoes/ rieling foam

Kanadischer Hummer | Canadian lobster

aus unserem Hummerbecken, fresh from our aquarium

Suppe | Soup

Hummersuppe/ ½ Hummer als Einlage

Lobster soup/ ½ lobster meat inside

Hauptgang | Main course

½ Hummer Thermidor/ Gemüse à la nage/ Hollandaise

½ lobster thermidor/ vegetables à la nage/ hollandaise

€ 45,00

Vegetarischer Hauptgänge | Vegetarian main courses

Zucchini-Auberginen-Roulade € 16,50
Grüner Spargel/ Oliven- Paprikasoße
Zucchini and aubergine roulade/ green asparagus/ olive pepper sauce

Veganes Kresserisotto € 16,50
Tomatenkompott
Vegan watercress risotto/ tomato stew



RESTAURANT GILDEHAUS

Fleisch Hauptgänge | Meat main courses

Schnitzel vom Strohschwein € 18,50

Bratkartoffeln/ Pfifferlinge/ Mini Karotten/ Cognac - Rahmsoße

Pork schnitzel/ fried potatoes/ chanterelles/ carrots/ cognac cream sauce

Brust vom Stubenküken € 20,00

Polentaschnitte/ junger Mais/ frittierter Rucola/ Maissoße

Breast of spring chicken/ fresh corn/ fried rocket salad/ corn sauce

Kalbstafelspitz € 21,00

Zucchini-Paprika-Ragout/ Gnocchi/ Salbeischaum

Boiled veal/ zucchini pepper stew/ gnocchi/ sage foam

Chateaubriand

für zwei Personen, pro Person € 28,50/ for two persons, per person € 28,50

Rinderfilet/ Speckbohnen/ Pfifferlinge

Kartoffelgratin/ Sauce Choron/ Cognac- Rahmsoße/ am Tisch tranchiert

Beef fillet roasted to medium- rare/ bacon beans/ chanterelles

potato gratin/ sauce choron/ cognac cream sauce/ carved at the table

Rinderfilet € 27,00

Speckbohnen/ Kartoffel - Oliven - Stampf/ Sauce Choron

Black Angus beef fillet/ bacon beans/ mashed potatoes and olives / sauce choron

Gegrilltes und leicht geräuchertes Entrecôte € 24,00

Süßkartoffelpüree / Grilltomate/ Portweinschalotten

Grilled and lightly smoked entrecôte/ mashed sweet potatoes/ grilled tomato/ port wine shallots



RESTAURANT GILDEHAUS

Auswahl-Menu | Selection menu

3- Gang mit Suppe, 3 course with soup, € 27,50 pro Person, per person

3- Gang mit Vorspeise, 3 course with starter, € 30,00 pro Person, per person

4- Gang mit Vorspeise und Suppe, 4 course with starter and soup, € 35,00 pro Person, per person

Vorspeisen | Starters

Caprese von Urtomaten/ Caprese mixed tomatoes

Hausgeräucherter Saibling/ Home smoked char

Kaninchenrücken im Brickteig/ saddle of rabbit in filo pastry

Suppe | Soup

Weißer Tomatenschaumsuppe/ White tomato soup

Hauptgänge | Main courses

Zucchini-Auberginen-Roulade/ Zucchini aubergine Roulade

Hechtklößchen/ Pike dumplings

Schnitzel vom Strohschwein/ Pork schnitzel

Brust vom Stubenküken/ Breast of spring chicken

Dessert | Dessert

Crème Brûlée/ Crème brûlée

Passionsfruchttarte/ Passion fruit tart

Ananas - Kokos-Crumble/ Pineapple- coconut- crumble



RESTAURANT GILDEHAUS

Dessert | Dessert

Passionsfruchttarte Schokoladensorbet Passion fruit tart/ chocolate sorbet	€ 8,00
Ananas - Kokos - Crumble Kokosschaum/ Orangen- Rosmarin- Sorbet Pineapple coconut crumble/ coconut foam/ orange- rosemary sorbet	€ 8,50
Dreierlei von der Süßkirsche Muffin/ Eiscreme/ Ragout Three kinds of sweet cherry/ muffin/ ice cream/ stew	€ 8,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne Crème brûlée of tonka bean	€ 7,50
Auswahl von französischen Rohmilchkäsen Selection of different French cheese	€ 12,50

Kaffee & Tee | Coffee & Tea

Tasse Kaffee Crème	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Espresso doppelt	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,60
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Glas Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 3,00