



# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Euch in unserem kleinen und charmanten Restaurant begrüßen zu dürfen.

Stöbert in unserer kreativen Speisekarte und lasst Euch euer Wunschgericht schnell und heiß schmecken.

Bei einem kühlen Flens oder einem Glas unserer ausgewählten Spirituosen, wird der Besuch bei uns unvergesslich.

Herzlichst  
Lars und Britta  
&  
das Team von Gosch`s Gasthof

Fragen zu Allergenen? Unser Personal hilft gerne weiter.  
Alle Gerichte können Spuren von den ausgewiesenen Allergenen enthalten.

Wusstet ihr eigentlich schon, dass ...?

**... ihr bei uns auch eine größere oder kleinere  
Feiern buchen könnt?**

Ob bei uns im Restaurant oder bei euch  
zuhause. Wir bieten euch vom Grillfest  
bis hin zu einem Menü vieles an. Wichtig  
ist uns dabei, dass es immer zu euch  
passt. Daher vereinbart einen Termin mit  
Lars und wir finden sicherlich das  
Richtige.

**... wenn ihr nur einen kleinen Hunger habt,**

ihr euch fast jedes Gericht auch als  
kleinere Portion bestellen könnt?  
Oder das Übriggebliebene einpacken  
lassen könnt für 1,00€?

**... wir ab November an jedem Donnerstag- Abend  
Specials anbieten?**

Schaut auf unserer Homepage:  
[www.goschs-gasthof.de](http://www.goschs-gasthof.de)

**... wir unsere Bilder und Dekorationen auch  
verkaufen?**

Informiert euch gerne beim Personal 😊



---

## LÜTTE EINSTEIGER

---

**Kleiner Beilagensalat**

5,50

**Baguette**

mit hausgemachter Aioli

5,90

**Tomatensuppe**

mit Pesto und Baguette

7,50

**Bruschetta Nordisch**

8,50

**Kartoffeln in Salzhülle**

mit Mango-Kürbis Chutney und Aioli

10,90

---

## VEGETARISCH/ VEGAN

---

**Gemüsegeschnetzeltes (Vegan + 1,50€)**

mit Reis

17,50

**Ofenkartoffel unter Porreeschmandkruste**

auf gerösteter roter Beete,

Walnuss und Peperoni in Knoblauchöl,

kleinem Beilagensalat

17,50

**Sellerieschnitzel (Vegan möglich)**

mit Pestoquark, kleinem gemischtem Salat

dazu Kartoffeln in Salzhülle

18,50

**Kokosrisotto (Vegan + 1,50€)**

mit gebratenem Rotkohl, Kürbis-Mangochutney

19,90



---

## PASTA

---

### **Knoblauchspaghetti**

mit Peperoni Walnuss und Oliven

16,90

Wahlweise mit Knusperhuhn

19,90

### **Spaghetti Aphrodite**

In Safransoße mit gegrilltem Kürbis,  
gerösteten Kürbiskernen und Kirschtomaten

17,90

Wahlweise mit gebratenem Zander

24,90

### **Gnocchi Gorgonzola**

mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

17,90

Wahlweise mit

Rumpsteak oder Garnelen

22,90

---

## VOM GEFLÜGEL

---

### **Hähnchenbrust im Knuspermantel**

auf Weißkohl-Tomatenkimchi (sehr scharf)

dazu Reis

19,50

### **Hähnchenbrust unter Porreeschmandkruste**

auf Joghurtglace mit sautierten Kirschtomaten

dazu Baguette

19,90

### **Hähnchenbrust auf Kokosisotto**

mit Mango-Kürbischutney

20,90



---

## VOM SCHWEIN

---

### Schweineschnitzel mit Champignonrahm

dazu Pommès

19,00

### Schweinefilet mit Senfsoße

und Schmorkohl

dazu Salzkartoffeln

19,90

### Gebratenes Schweinefilet

unter Apple-Nut Pie Kruste

auf gebratenem Rotkohl und Rotweinjus

dazu gebratene Gnocchi

20,90

---

## WALD, WIESE & MEER

---

### Der Einzelgänger

Geschmorte Hirschkeule

in Pfefferrahm auf würzigem Weißkohl

dazu Bratkartoffeln

27,90

### Das Duett

Geschmorte Hirschkeule und gebratenes Schweinefilet

mit Pfefferrahm auf Speckbohnen

dazu Kartoffeln in Salzhülle

27,90

### Wald und Wiese

geschmorte Hirschkeule und kleines Rumpsteak

mit Rotweinjus und Steckerübgemüse

dazu gebratene Gnocchi

29,90

### Flusslauf

Zanderfilet und geschmorte Hirschkeule

an Senfsoße mit flambierter Pernod-Gurke

dazu Salzkartoffeln

29,90



---

## VOM RIND

---

### **Gebratene Rinderleber**

mit geschmortem Sellerie und Äpfeln

dazu Bratkartoffeln

17,90

### **Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln**

und Kräuterbutter

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

26,90

### **Rumpsteak Gorgonzola**

mit Kirschtomaten

dazu Bratkartoffeln

26,90

### **Steakteller**

gebeiztes Schweinefiletmedaillon, Rumpsteak, Hähnchenbrust,

mit Speckbohnen und Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln

25,90

---

## FISCH

---

### **Dorsch in Dijonsensauce**

mit geschmortem Weißkohl, dazu Salzkartoffeln

24,90

### **Lachsfiletsteak an Safransoße**

gebratenem Rotkohl

dazu Kartoffeln in Salzhülle

27,90

### **Zanderfilet auf Joghurtglace**

mit Kürbis-Steckrübengemüse, dazu Baguette

25,50

### **Fischteller**

mit Zander, Lachs und Dorsch

auf Safransoße und Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

26,90



---

**Kinder(bis 14 Jahren)**

**Kleines Schweineschnitzel mit Pommes**

10,00

**Spaghetti mit Tomatensoße**

10,00

**Hausgemachte**

**Hähnchen-Nuggets mit Pommes**

10,00

---

**EXTRAS**

---

**Soßen**

Senfsoße, Safransoße, Champignonrahmssoße,  
Rotweinjus, Pfefferrahmssoße, Hollandaise

4,00

**Nachservice von Beilagen**

1,50

**Übriggebliebenes einpacken**

1,00



---

## DESSERT

---

### **Gebratener Vanille-Pudding**

mit Beerengrütze und Vanilleeis

8,00

*--ein echtes Original--*

### **Espressodessert**

Rumpraline, weißer Schokoladensplit

und Schokoladen-Eis

dazu ein Espresso

9,00

*-- Aromatisch – schokoladig --*

### **Warmer Käsekuchen**

unter Apple-Nutpie- Kruste an Vanillesoße

9,50

*--Wintertraum--*

### **Affogato-Promille-**

Whiskey-Eiscreme mit Espresso

und Schokosoße

8,00

*--Ein beschwipster klassiker--*

### **Gebrannte Vanillecreme**

*-- mit Noten von Orange, Vanille und Tonka --*

6,00