



Moin Moin

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

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 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, 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 unsere Speisekarte alles halbe Jahr neu Schreiben und auch
gerne Specials anbieten?**

Schaut auf unserer Homepage:
www.goschs-gasthof.de



LÜTTE EINSTEIGER

Knoblauch Baguette mit Aioli

8€

Kürbisereme Suppe

8€

Gebratene Garnelen auf Tomaten-Blattsalat

verfeinert mit italienischem Hartkäse und gebrannten Kürbiskernen

dazu Baguette

16€

Gemischte Antipasti

mit saisonalen Kleinigkeiten, zweierlei Dip

dazu Baguette

12€

Tranchen vom Hirschrücken an Honig-Balsamicoglace

mit mariniertem Blattsalat und gerösteten Walnusskernen

dazu Baguette

18€

VEGETARISCH/ VEGAN

Gebackener Hirtenkäse im Knuspersack

auf gerösteter Peperoni und rote Beete ,

an feinem Tomaten- Blattsalat mit Pestoquark

dazu Baguette

18€

Buntes Gemüse-Kürbisragout

von saisonalem Gemüse, an knackigem Blattsalat und gebrannten Kürbiskernen

dazu Reis

19€

Gebackenes Sellerieschnitzel

an mariniertem Blattsalat mit Kirschtomaten und Pestoquark

dazu Rosmarinkartoffeln

19€

Spaghetti in Knoblauchöl

mit Peperoni an mariniertem Blattsalat

mit Granatapfel und gebrannten Kürbiskernen

17€

VOM GEFLÜGEL

Pfefferhuhn

an Peperoni und Kirschtomaten in Knoblauchöl

dazu Baguette

21€

Zwiebelwürzfleisch vom Huhn

in Pernod- Sahnesoße

dazu Reis

19€

Hähnchen in Parmesanhülle

auf geschwenktem Fenchel mit mariniertem Chili-Granatapfel und Blattsalat

dazu Rosmarinkartoffeln

22€

VOM SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art

an mariniertem Blattsalat mit Gurke und Kirschtomate

dazu Pommes Frites

19€

Paniertes Schweineschnitzel

Sauce b arnaise und Speckbohnen

dazu Bratkartoffeln

20€

Schweinefilet mit Steckr ubenw urfeln

und gebratenen Apfelspalten an Portweinjus

dazu Rosmarinkartoffeln

22€

Schweinefilet unter Spekulatiuskruste

mit Honigjus auf gebratenem Rotkohl

dazu Rosmarinkartoffeln

22€

Spaghetti mit Schweinefiletspitzen

in Waldpilzrahm

20€



VOM RIND

Gebratene Rinderleber auf zweierlei Sellerie, mit sautierten Apfelscheiben

dazu Bratkartoffeln

19€

Rumpsteak mit Waldpilzen und Champignons in Rahm

dazu Bratkartoffeln

28€

Rumpsteak sautierten Kirschtomaten und Kürbisrahm

dazu Rosmarinkartoffeln

27€

Rumpsteak unter Zwiebelsenfkruste mit Speckbohnen

dazu Bratkartoffeln

27€

WILD

Hirschrückenmedaillon unter Zwiebelsenfkruste

an Honigjus mit Steckrübenwürfeln

dazu Bratkartoffeln

29€

Geschmorte Hirschkeule

an Sauce Bèarnaise, auf Fenchelgemüse

dazu Rosmarinkartoffeln

27€

Wald und Wiese

kleines Rumpsteak & Hirschrückenmedaillon

auf Kürbisrahm mit sautierter rote Beete und Staudensellerie

dazu Rosmarinkartoffeln

28€

Flusslauf

geschmorten Hirschkeule an gebratenem Zanderfilet

mit Meerrettichsahnesoße, auf gebratenem Rotkohl

dazu Rosmarinkartoffeln

27€



FISCH

Zanderfilet

auf geschwenktem Fenchel mit Marinierem Chili-Granatapfel
und knackigem Blattsalat
dazu Baguette
25€

Lachsfilet

an Meerrettichsahne auf sautierten Kirschtomaten
dazu Rosmarinkartoffeln
26€

Spaghetti mit gebratenem Lachsfilet

in Kürbisrahmsauce und Babyspinat
24€

Pannfisch

dreierlei Fischfilet vom Fang der Woche
auf gebratenen Senf-Pilzen mit Bratkartoffeln
28€

Kinder (bis 14 Jahren)

Hausgemachte Hähnchennuggets

dazu Pommes
12,50€

Kleines Schweineschnitzel

dazu Pommes
12,50€

EXTRAS

Pommes, Baguette, Rosmarin-, oder Bratkartoffeln
4€

Nachservice von Beilagen
2,50€

Übriggebliebenes einpacken
1,00€



DESSERT

**Schwarzbrothonigeis
an Käsekuchen**

9€

**Gebratener Vanillepudding
an Dänischer- Kirschgrütze
mit Vanilleeis**

8€

**Pana Cotta
mit Topping des Tages**

6€