

Verehrte Gäste

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Gammelby,

Wir stellen Ihnen eine interessante Speisekarte mit vielen Produkten aus unserer Region vor.

Genießen Sie sorgsam hergestellte Speisen und gepflegte Getränke.

Wir halten für Sie eine Allergiker Information bereit in der wir Sie darüber informieren, welche Allergieauslöser in unseren Speisen verarbeitet werden. Auf Wunsch legen wir Ihnen die Informationsmappe gerne vor.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet, wenn es hierdurch zu Verzögerung kommt, bitten wir um Ihr Verständnis.

Für eilige Gäste empfehlen unsere Servicemitarbeiter gerne Speisen, die schneller zubereitet werden können.

Unser Hotel & Restaurant mit Festsaal, Clubraum und Kaminzimmer eignet sich hervorragend für Familienfeiern und Veranstaltungen bis zu 100 Personen. Wir halten für Sie Menü-, Hochzeits-, Gruppenreisen- und Tagungsangebote bereit, die wir Ihnen gerne vorlegen. Die Räumlichkeiten und Hotelzimmer können Sie selbstverständlich besichtigen, sprechen Sie uns an.

Suppen

Kräftige klare Rinderbrühe mit Fleischklößchen
und Gemüse

Cremesuppe von Nordseekrabben mit Weinbrand verfeinert

Tagesuppe

Kleine Leckereien

Pellkartoffeln mit gewürfeltem Riesebyer Landschinken
und Kräuterquark

Matjesröllchen Lord Nelson, gefüllt mit Preiselbeer- und Meerrettichsahne
auf Apfelscheiben angerichtet, Vollkornbrot und Butter

Gebackener Camembert mit Kräuselpetersilie
Preiselbeeren, Vollkornbrot und Butter

Schweineschnitzel Wiener Art mit Gemüsebeilage und pommes frites

Vegetarisch

Grüne Bandnudeln mit geschmorten Tomaten, Kräutern
und Käse-Sahnesauce

Kartoffel-Spinatgratin mit frischem Knoblauch, Pinienkernen
und Käse überbacken

Große Salatplatte „natur“ mit Balsamicoessig, Walnussöl und Crôutons

Fischgerichte

Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit einer Garnitur aus Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke, Bratkartoffeln

Nordseescholle in Speck gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

Gedünstetes Rotbarschfilet mit Krabbensauce
Salzkartoffeln und Salatteller

Kräuteromelette mit Nordseekrabben
Bratkartoffeln und Salatteller

Fleischgerichte

Geschnetzelte Truthahnbrust in Champignon - Pfeffersauce
Berner Rösti und Salatteller

Gebratenes Lammfilet mit Kräutertomaten, Knoblauch
Speckbohnen und überbackenen Kartoffeln

Gammelbyer Topf,
Schweinesteak, Rumpsteak und Putensteak auf Bratkartoffeln
Kräuterbutter, Champignons und Salatteller

Putensteaks indisch,
auf Curryreis angerichtet, mit gebackener Ananas
Kroepoek, Mango Chutney und Salatteller

Schweineschnitzel Wiener Art mit Balkan-Käse gefüllt
Pommes frites und Salatteller

Gebratene Schweinerippchen süß-sauer mit Honig glasiert
und Bratkartoffeln

Rumpsteaks nach Ihrer Wahl

180g Rumpsteak

250g Rumpsteak

300g Rumpsteak

Wie wünschen Sie Ihr Steak? blutig, rosa oder durchgebraten

Zu dem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, Grilltomate und 2 Beilagen Ihrer Wahl:

z. B. Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, Champignons und Zwiebeln Speckbohnen, Salatteller, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln oder überbackene Rahmkartoffeln, Baguette

Traditionelles

Bauernbrett
mit Riesebyer Landschinken, Mettwurst, Saure Rippe und
Holsteiner Käse, dazu Brot und Butter

Saure Rippchen mit Bratkartoffeln

Bauernfrühstück, mit Landschinken und Gewürzgurke

Riesebyer Landschinkenbrot

Dessertauswahl

Premium-Eiscreme
drei Sorten cremiges Premium Eis

Premium-Eiscreme mit Sahne
drei Sorten cremiges Premium Eis mit Sahne

Eis und heiß
Bourbon Vanilleeiscreme nach Ihrem Wunsch serviert mit
heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce

Walnusseiscreme mit aromatischer
Ahornsirupschaumsauce überbacken

Fruchteisbecher
zwei Kugeln Premium Eiscreme mit frischen Früchten, Sahne
und Fruchtlikör

Vanilleeiscreme mit Borkenschokolade
Eierlikör und Schlagsahne

Himbeeren mit Weinschaumsauce überbacken
dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeiscreme