



vorspeisen / imbiss

the mezze — 15,-€

GEGRILLTES ANTIPASTI-GEMÜSE, SCHINKEN & SALUMI, KÄSESORTEN, DIPS UND UNSER HOUSE-BROT.

avosmash 3.0 — 9,-€

AVOCADO WITH THE BEST. AVOCADO, MANGO, GRANATAPFEL, BUTTERMILCH, HOUSE-BROT. BOOM!

wildkräutersalat — 9,-€

WILDKRÄUTERSALATMISCHUNG, KARAMELLWALNÜSSE, TOMATEN, GRATINIERTER ZIEGENKÄSE & HONIG

the burrata — 12,-€

BURRATA-KÄSE - WIE MOZZARELLA, NUR GEILER. MIT OLIVENÖL, BASILIKUM UND BUNTEN TOMATEN.

da real bruschetta — 10,-€

CIAO, RAGAZZI! ITALIENISCHES TOAST, TOMATENTATAR, RUCOLA

gebackener ziegenkäse — 11,-€

FRISCH GEBACKENENER ZIEGENKÄSETALER, OLIVEN, TOMATEN & HOUSE-BROT.

vitello tonnato — 13,-€

GECCO GOES ITALY. DÜNN GESCHNITTENES KALBSFLEISCH, THUNFISCHCREME & ZITRONE.

currywurst — 9,-€

EINE RICHTIG GUTE WURST. MIT CURRYSAUCE, UNSEREN DIPPERS UND INKLUSIVE HOUSE-DIP.

flammkuchen traditionell — 11,-€

TEIGFLADEN HAUCHDÜNN BESTRICHEN MIT KRÄUTERCREME. BELEGT MIT SPECK & ZWIEBELRINGEN.

flammkuchen mediterran — 11,-€

MIT KRÄUTERCREME, OLIVEN, SCHAFSKÄSE & ROTEN ZWIEBELRINGEN.

flammkuchen serrano & rucola — 12,-€

MIT KRÄUTERCREME, SERRANO-SCHINKEN, RUCOLA & PARMESAN.

homemade burger

cheeseburger — 12,-€

180 GR. BLONDE D'AQUITAINE BEEFPATTY, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL & SALATMISCHUNG, BURGERSAUCE & EXTRA CHEDDAR-CHEESE.

bacon cheese burger — 14,-€

180 GR. BLONDE D'AQUITAINE BEEFPATTY, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL, SALAT, BURGERSAUCE, EXTRA KROSSER BACON & DOPPELT CHEDDAR-CHEESE.

der schöne henry — 15,-€

100% BLONDE D'AQUITAINE BEEF, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, SALAT, BURGERSAUCE, EXTRA ZIEGENKÄSE & WALNUSS-FEIGEN-CHUTNEY

el rakete — 15,-€

180 GR. BLONDE D'AQUITAINE BEEFPATTY, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL, SALAT, BURGERSAUCE EXTRA MANCHEGO-KÄSE, GEGRILLTE CHORIZO-SALAMI & CHILI-HONIG

tulum beach boy — 15,-€

180 GR. BLONDE D'AQUITAINE BEEFPATTY, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL, SALAT, BURGERSAUCE EXTRA AVOCADO-CREME, CRISPY BACON & CHEDDAR

veggie burger — 12,-€

HALLOUMI-GRILLKÄSE ALS PATTY, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL & SALATMISCHUNG, BURGERSAUCE, PESTO, RUCOLA & GRILLPAPRIKA.

extra beilagen & dips

vom acker — 5,-€

GASTHOUSE-DIPPERS MIT MEERSALZ & PFEFFER
GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON
KARTOFFEL-ZIEGENKÄSE-GRATIN
KLEINE KARTÖFFELCHEN
JASMIN-DUFTREIS

dip & sauce

HOUSE-DIP — 1,- €
TRÜFFEL-MAYO — 1,50 €
GECCO-DIP — 1,- €
LIMETTEN-KORIANDE-RMAYO — 1,- €
MAYONNAISE — 1,- €
KETCHUP — 1,- €
HABANERO-KETCHUP — 1,- €

beef / grill / meatz

schnitzel love — 18,-€

HANDGEKLOPFT UND FEIN PANIERT. BEI UNS VOM SCHWEINEFILET. MIT GASTHOUSE-DIPPERS, KLEINEM BEILAGENSALAT, WILDPREISELBEER-DIP & ZITRONE.

gecco's greek gyros — 18,-€

HAUSGEMACHTES GYROS VOM SCHWEINEFILET. MIT LECKEREM ZIEGENFRISCHKÄSE-TZAZIKI, REIS, NAAN-BROT UND KLEINEM FRÜHLINGSZWIEBEL-SALAT.

la nonna lasanga — 14,-€

IHR WOLLT SIE, IHR BEKOMMT SIE. EINE RICHTIGE LASANGE. ABGESCHMECKT VON UNSERER LA NONNA PERSÖNLICH. MIT TOMATEN-RINDFLEISCH-SUGO, MOZZARELLA & BÉCHAMEL.

bifteki — 18,-€

RINDERHACKSTEAKS VOM BLONDE D'AQUITIANE RIND. GEFÜLLT MIT FETAKÄSE. DAZU FRISCHE FRÜHLINGSZWIEBELN, AJVAR-PAPRIKA-DIP, SCHAFSKÄSE & NAAN-BROT.

das clubsandwich. — 14,-€

EIN SANDWICH WIE IM BILDERBUCH. KROSSE TOASTSCHEIBEN TÜRMEN SICH MIT GEGRILTEM BACON, HÄHNCHENBRUSTFILET, TOMATEN, EI, SALAT UND UNSEREM HOUSE-DIP. INKLUSIVE DIPPERS.

gold digga — 29,-€

PURE FLEISCHESLUST. ARGENTINISCHES RINDER-RUMPSTEAK, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, KRÄUTERBUTTER, KARTOFFEL-ZIEGENKÄSE-GRATIN & GRÜNER SPARGEL.

butcher's secret — 24,-€

VON UNSEREM BUTCHER STEFAN: ZARTES RINDERHÜFTSTEAK, DUNKLES SÖSSCHEN, KARTÖFFELCHEN UND EIN KLEINER WILDKRÄUTERSALAT.

lammkarree — 29,-€

ZART. HEFTIG. GUT. LAMMKARREE VOM NEUSEELÄNDISCHEN LAMM. MIT HONIG-GLASUR, KARTOFFELPÜREE, WILDER BROKKOLI UND DREIERLEI VON DER BEETE & MÖHRE.

surf & turf - mamba edition — 33,-€

AUS UNSERER GEHEIMEN REZEPTLISTE HABEN WIR DIESEN NORDHORNER KLASSIKER HERVORGEHOLT. RUMPSTEAK GETOPPT MIT 3 GARNELEN & GRATINIERTER SAUCE HOLLANDAISE, INKL. BEILAGE NACH WAHL.

FÜR DIE KIDS HABEN WIR AUCH ETWAS AM START.

FISCHSTÄBCHEN + KARTOFFELPÜREE 8,- €

BURGERBULETTE + KETCHUP 5,- €

HÄHNCHENBRUSTFILET + REIS 7,- €



deep sea

one pan salmon — 19,-€

KLASSIKER AUF UNSERER KARTE UND EINS Eurer LIEBLINGSGERICHTE. GEGRILLTES LACHSFILET MIT PARMESAN-HAUBE, DAZU GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON & KARTÖFFELCHEN.

lax curry — 17,-€

GRÜNES GEMÜSE-CURRY MIT GEGRILTEM LACHSFILET UND JASMIN-DUFTREIS.

fischbrötchen, digga — 13,-€

EIN HAMBURGER ORIGINAL IM GECCO STYLE. GEGRILLTE LACHSWÜRFEL IM BUTTER-BRIOCHE-BUN, TRÜFFEL-MAYO, FRÜHLINGSZWIEBELN & TOMATENWÜRFEL.

gambas al ajillo — 14,-€

UNSER HEISSES TÖPFCHE IST ZURÜCK. GEGRILLTE SEAWATER-GARNELEN (9 STK.), KNOBLAUCH, FRÜHLINGSZWIEBELN UND EIN HAUCH CHILL INKLUSIVE HOUSE-BROT.

veggie & healthy

farm to table salad — 12,-€

BABYLEAF, WILDKRÄUTER, MANGOLD, RUCOLA, PAPRIKA, TOMATE, GURKE, ZWIEBEL, RETTICH, SPROSSEN, PINIENKERNE. HOUSE-DRESSING.

plus GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET +5,-€

plus GEGRILLTE RUMPSTEAKSTREIFEN +7,-€

plus GEGRILLTES LACHSFILET +7,-€

plus KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSETALER +5,-€

low carb chicken — 16,-€

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON, GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET & SPARGELPESTO.

poké bowl — 16,-€

REIS, EDAMAME, AVOCADO, GURKE, KAROTTE, ZWIEBEL, MANGO, RETTICH, LIMETTE, KICHERERBSEN, GEGRILLTE LACHSWÜRFEL + HOUSE-DRESSING.

käse.spinat.knödel — 15,-€

KÄSE + SPINAT = KÄSE-SPINAT-KNÖDEL! IN GORGONZOLA-SAUCE FÜR DEN KICK! PLUS PINIENKERNE UND FRISCHER BABYLEAF-SPINAT. YUMMY!

kichererbsencurry — 14,-€

GEMÜSECURRY AUF KICHERERBSENBASIS, MIT JASMIN-DUFTREIS, HEISSEM NAAN-BROT UND OPTIONAL HALLOUMI-GRILLKÄSE (VEGETARISCH).

the gasthouse menu



amuse-bouche

DER GRUSS AUS DER KÜCHE.
IMMER ANDERS. IMMER AUFRÉGEND.

spargeleremesüppchen

HAUSGEMACHT.
PASSEND ZUR SPARGEL-SAISON.

rinderfilet

EDEL. AUSSERGEWÖHNLICH. GUT.
MIT GEGRILTEM SAISON-GEMÜSE & SÖSSCHEN

the grand dessert

EIN GEBÜHRENDER ABSCHLUSS.
DREIERLEI VOM SORBET. ERDBEERE. CHEESECAKE.

39,-€

PRO PERSON

NEU AUF UNSERER KARTE. UNSER GASTHOUSE-MENÜ.

IM HAUPTGANG IMMER ETWAS BESONDERES. FERNAB DER NORMALEN KARTE.

IMMER HEFTIG. IMMER GUT. IMMER IM GASTHOUSE STYLE.

PS: ÄNDERUNGEN IM MENÜ NICHT MÖGLICH, WAS WEGGLASSEN GEHT NATÜRLICH.

spargel - best of

spargeleremesüppchen — 7,-€

HAUSGEMACHT. MIT CRÔUTONS, SCHNITTLAUCH UND ORANGENÖL.

500 gr. weißer stangen-spargel — 14,-€

AUS DER REGION. MIT NEUEN KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER.

plus RUMPSTEAK +11,-€

plus SCHWEINEFILET MIT BÄRLAUCHMARINADE +8,-€

plus SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET +9,-€

plus 5 GEGRILLTE SEAWATER-GARNELEN +8,-€

plus GEGRILLTES LACHSFILET +9,-€

plus SCHINKENAUSWAHL (ROH- & GEKOCHT) +6,-€

spargel - gecco style

capra. lax. asparagus. — 22,-€

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL UND GEMÜSE DER SAISON.
DAZU EIN GEGRILLTES LACHSFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE UND ZIEGENFRISCHKÄSE.

spargel & spring bowl — 14,-€

SPARGEL-BOWL MIT GEGRILTEM GRÜNEN SPARGEL, ZIEGENFRISCHKÄSE, KARTÖFFELCHEN, CHORIZO-KARTOFFEL-KNÖDEL, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA & GURKE

white tiger and the huntsman — 19,-€

GELBES THAI-CURRY MIT GEGRILTEM GRÜNEN SPARGEL, 5 GARNELEN ALS TOPPING UND KLEINEM ASIATISCHEN-GEMÜSE-SALAT.