

GOSCH

SYLT

R E S T A U R A N T



S P E I S E K A R T E

Willkommen

Das Team des Flensburger GOSCH SYLT Fischrestaurant begrüßt Sie herzlich im CITTI Markt der Lebensfreude.

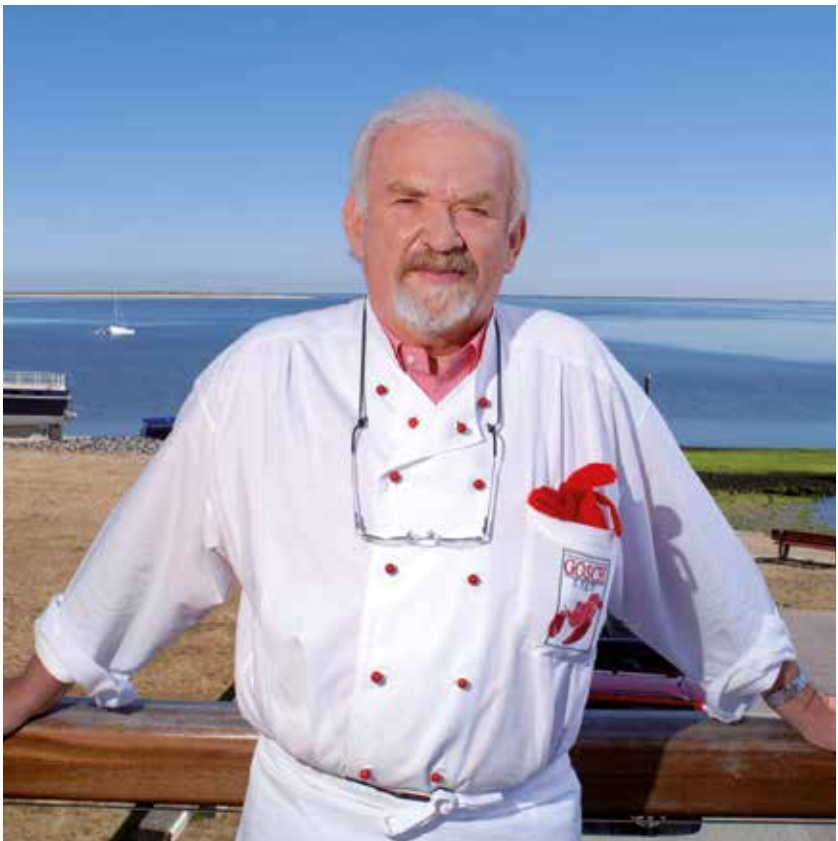
Genießen Sie abwechslungsreiche Fischgerichte und Fischspezialitäten.

Falls Sie Wünsche über das Angebot dieser Karte hinaus haben, zögern Sie nicht, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt in unserem GOSCH SYLT-Restaurant.

Ihr GOSCH SYLT Team

im **CITTI** *Markt der Lebensfreude* in Flensburg



Kleinigkeiten – Vorspeisen

Geröstetes Kräuterbaguette ¹²	3,50
Matjesfilet „nordische Art“ ^{1, 2, 3, 12} auf Schwarzbrot mit Zwiebeln	10,50
Kleiner gemischter Salat	5,90

Gosch Fischbrötchen

Bismarckhering ^{1, 2}	4,50
Bratheringsfilet ^{1, 3, 12}	4,50
Matjes „nordische Art“ ^{1, 2, 3, 12}	4,50
Räucherlachs	5,50
Sylter Backfisch	5,50

Suppen

Sylter Edelfischsuppe ^{2, 3, 12}	9,50
Fischeintopf mit feinen Fischfilets und Gemüse	9,50
Tagessuppe	7,90

GOSCH Garnelen/ Flusskrebse

GOSCH Garnelen

vom Grill à la „Lister Hafen“^{1, 2, 3, 12}
mit Knoblauch- oder Cocktailsauce
und Kräuterbaguette

8,90

GOSCH Flusskrebsefleisch

vom Grill à la „Lister Hafen“^{1, 2, 3, 12}
mit Knoblauch- oder Cocktailsauce
und Kräuterbaguette

11,50

Nudelgerichte

THAI-Nudelpfanne*

mit Flusskrebsefleisch^{1, 3, 12}

20,50

THAI-Nudelpfanne*

mit GOSCH Garnelen^{1, 3, 12}

18,50

* Penne-Nudeln mit der Original Gosch Thai-Sauce

Gosch Rösti

Knusprig gebratene Kartoffel-Rösti mit Sour Cream
und knackiger Salatbeilage, wahlweise mit^{1, 3}

Graved Lachs oder Räucherlachs

20,50

gegrillten GOSCH Garnelen^{1, 3, 12}

19,90

Nordseekrabbenfleisch^{1, 3}

Tagespreis

gegrilltem Flusskrebsefleisch^{1, 3, 12}

21,90

Gosch Ofenkartoffeln

Heiße Ofenkartoffel mit Sour Cream
und knackiger Salatbeilage, wahlweise mit

Graved Lachs oder Räucherlachs	20,50
gegrillten GOSCH Garnelen ^{1,3,12}	19,90
Nordseekrabbenfleisch ^{1,3}	Tagespreis
gegrilltem Flusskrebsfleisch ^{1,3,12}	21,90

Gosch Salate

Knackige Salate mit hausgemachtem
Dressing, wahlweise mit

Flusskrebsfleisch ^{1,3,12} vom Grill	21,90
GOSCH Garnelen ^{1,3,12} vom Grill	20,50
Nordseekrabben ^{1,3}	Tagespreis
drei verschiedenen Fischfilets	23,50
Kleiner gemischter Salat	5,90

Zu allen großen Salaten reichen wir Cocktail-
oder Knoblauchsauce und Baguette ^{1,2,3}

Gosch Matjes und Heringe

GOSCH Matjesfilet „nordische Art“
mit Hausfrauensauce,
dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage ^{1, 2, 3, 4, 12} **17,90**

„Gosch-Spezial-Variation“
eine Auswahl von verschiedenen Gosch Matjes mit Hausfrauen-
sauce, dazu Bratkartoffeln* und eine Salatbeilage ^{1, 2, 3, 4, 12} **18,50**

Bratheringe in Sauer
mit Bratkartoffeln* und einer Salatgarnitur ^{1, 2, 12} **16,50**

„Piratenteller“
Bratheringsfilet, Bismarckheringsfilet, Matjesfilet
mit Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage ^{1, 2, 3, 12} **17,50**

* Unsere Bratkartoffeln werden ohne Speck und Zwiebeln zubereitet,
auf Wunsch auch mit Speck und Zwiebeln. ¹⁶



Austern

1 Auster auf Eis 4,90

6 Austern auf Eis 25,90

Hummer (ab 2 Personen)

1/2 Hummer vom Grill
mit Kräuterbutter, Cocktailsauce und Baguette ^{1,2,3,12} Tagespreis
(Bitte bestellen Sie einen Tag vorher.)



„Haben Sie heute schon gegoscht?“

Gosch Klassiker

„Liebesteller“

Friesenbrot mit Nordseekrabben und zwei Spiegeleiern
oder Rührei, dazu eine Salatbeilage^{1,3}

Tagespreis

Nordseekrabben

mit Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage^{1,3}

Tagespreis

„Seemannsfrühstück“

Rührei mit Krabben, Räucherlachs, Sahnemeerrettich,
Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage^{1,3,12}

Tagespreis

GOSCH Garnelen vom Grill à la „Lister Hafen“

mit Knoblauchdip oder Cocktailsauce
und Kräuterbaguette^{1, 2, 3, 12}

1 Portion

8,90

2 Portionen

16,90

1 Stück Kräuterbaguette¹²

3,50



Flusskrebsfleisch

in Speck und Kräuterbutter gebraten, mit
Sauce Hollandaise überbacken, dazu Baguette ^{1,3,12,16} **21,90**

Flusskrebsfleisch vom Grill

mit Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage ^{1,3,12} **21,50**

„Sylter Labskaus“

mit Spiegelei, Matjes, Rollmops und Rote Bete ^{1,2,3,12} **15,90**

Gebratenes Lachsfilet

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln* und Salatbeilage ^{1,2,3,12} **24,90**

„Gosch Toast“

mit Räucherlachs und Krabben, überbacken mit
Sauce Hollandaise, dazu eine Salatbeilage ^{1,3} **24,50**

„Mix Grill à la Gosch“

verschiedene Fischfilets und GOSCH Garnelen, dazu
Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln* und eine Salatbeilage ^{1,2,3,12} **25,90**

Gegrillter Lachsspieß

mit Kräuterbutter, einer Salatgarnitur
und Baguette ¹² **24,50**

„Sylter Backfisch“

mit Remouladensauce und Kartoffelsalat ^{2,3,12} **11,50**

Sehr geehrte Gäste,

bezüglich Auskunft der Allergenkennzeichnung, lassen Sie sich bitte unsere Speisekarte mit den Allergenkennzeichnungen geben, oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.

* Unsere Bratkartoffeln werden ohne Speck und Zwiebeln zubereitet, auf Wunsch auch mit Speck und Zwiebeln. ¹⁶

Gosch Klassiker

2 „Lister Fischfrikadellen“

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln* ^{2, 3, 12} **15,50**

„Sylter Pannfisch“

gebratenes Dorschfilet mit körniger Senfsauce,
Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage **22,50**

Gebratene Scholle (von Mai bis Dezember)

„Finkenwerder Art“

mit Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage ^{1, 3} **29,50**

„Gebratenes Seelachsfilet“

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln*
und einer Salatbeilage ^{2, 3, 12} **18,90**

Gegrillter Schlemmerspieß

mit Kamm-Muscheln, Lachs und Melone,
auf Orangen-Hollandaise, dazu Wildreis
und eine Salatbeilage **26,90**

„Fischerpfanne“

verschiedene Fischfiletwürfel gebraten mit Gemüse,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln* und einer Salatbeilage ¹² **21,50**

„Paella à la Fischhuus“

gebratene Fischfilets, Garnelen und Meeresfrüchte
mit Safran-Gemüsereis ^{1, 2, 3, 12} **21,90**

* Unsere Bratkartoffeln werden ohne Speck und Zwiebeln zubereitet,
auf Wunsch auch mit Speck und Zwiebeln. ¹⁶



Für unsere Kleinen




(Kinder bis 11 Jahre)

Kleines gebratenes Lachsfilet mit Salzkartoffeln	7,90
3 Fischstäbchen mit Bratkartoffeln*	5,50

Süße Verführungen

Große Portion Milchreis mit Zimt und Zucker	5,90
Kleine Portion Milchreis mit Zimt und Zucker	4,50
2 Crêpes mit heißen Kirschen und Sahne	5,50
Tagesdessert	6,70

Alkoholfreie Getränke

	Mineralwasser medium oder still	0,25 l	2,60
		0,75 l	6,20
	Cola ^{2,5} , Light ^{2,4,5} ,	0,2 l	2,80
	Orange ³ , Zitrone	0,4 l	4,70
	Cola Mix ^{2,3,5}	0,2 l	2,80
		0,4 l	4,70
Rauch Säfte	0,2 l	2,80	
Rauch Schorlen			
Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,90	
Apfelschorle	0,2 l	2,80	
	0,4 l	4,70	
Vitamalz	0,33 l	3,50	
Bionade Ingwer-Orange, Holunder, Litschi	0,33 l	3,50	

Biere

Flensburger vom Fass oder Alster	0,3 l	3,90
	0,4 l	5,20
Flensburger Radler	0,33 l	3,30
Flensburger Dunkel	0,33 l	3,30
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	3,30
Weizen	0,5 l	4,90
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

- 1 Konservierungsmittel
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel
- 5 koffeinhaltig

- 12 Geschmacksverstärker
- 16 Nitrat
- 17 Schaumverhüter

Champagner/Prosecco

Moët & Chandon

Flasche 0,2 l 25,90

Flasche 0,75 l 70,00

Maschio Prosecco

Treviso DOC Vino Frizzante

Stark fruchtige und akazienblumige Noten, angenehm weich, herrlich frisch und dezent prickelnd mit elegantem Nachgeschmack von kandierten Früchten.

Glas 0,1 l 4,00

Flasche 0,75 l 25,50

„Scavi & Ray“ Prosecco Frizzante Piccolo

Flasche 0,2 l 7,90

Weine

Weinhaus Joachim Heger Grauburgunder QbA trocken

Kaiserstuhl Baden

Feinwürziger Melonen-Citrusduft mit zarterherber Frucht.

Glas 0,2 l 6,50

Flasche 1,0 l 28,90

Robert Weil Riesling QbA trocken

Deutschland Rheingau

Ein frischer und jugendlicher Riesling vom Gault Millau Betrieb der Weltklasse 2005. Kraftvolle Aromen von saftigem Pfirsich und Aprikose.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 1,0 l 32,50

Karl Pfaffmann „De Fisser sien Fründ“

Deutschland Pfalz – Weißwein Cuvée trocken

Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

San Simone Pinot Grigio Prestige D.O.C.

Italien Friaul

Ein sehr filigraner Pinot Grigio mit komplexen Aromen von Äpfeln, Ananas, Mango und tropischen Früchten im saftigen Geschmack.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

Weine

Der Salm QbA trocken

Deutschland

Der „perfekte“ Wein zum Fisch – traditioneller Genuss einer neuen Generation. Frisch und spritzig mit saftigen Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Ananas und einem Hauch Limone in einem würzig-eleganten Spiel von Mineralität und rassischer Säure.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc

Neuseeland Marlborough

Der populärste Wein von Sileni. Vielfach prämiert, bietet er das ganze klassische Aromenspektrum eines Marlborough – Sauvignon Blanc: von Stachelbeere und tropischen Früchten, Heu, Paprika und Zitrusnoten.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

Bio Château „Gairoid rosé“

Frankreich Provence – Cuvée trocken

Intensives Aroma und ein ausgewogenes fruchtiges Finale.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

Vina la Rosa „La Capitana“ Merlot Reserve

Chile Rapel-Valley

Ein Premium Merlot von den Überfliegern der chilenischen Weinwelt. Weich und rund mit den kräftigen leicht süßlichen Noten von Brombeere, Schwarzkirsche, Pflaume und einem Hauch von Bitterschokolade in einer dezenten vanilligen Tanninenstruktur.

Glas 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 23,00

Weinschorle

Glas 0,2 l 5,90

Spirituosen

Jubiläumsakvavit	0,02 l	3,00
Grappa	0,02 l	4,00

Kaffeespezialitäten

Hamburger Speicherstadt Kaffee

Espresso	einfach	2,50
	doppelt	4,30
Cappuccino		3,20
Café Creme		2,80
Latte Macchiato		3,60
Espresso Macchiato		2,60
Heiße Schokolade		3,60
Milchkaffee		3,60
Tee (verschiedene Sorten)		3,40

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen auch gern entcoffeiniert zu.

CITTI Märkte GmbH & Co. KG
Langberger Weg 4 · 24941 Flensburg
Telefon 04 61/5 70 61 71
www.cittimarkt.de · www.gosch.de

Zahlungsarten: Kartenzahlung möglich, bar und DKK.