

GOSCH  

---

SYLT

R E S T A U R A N T



S P I S E K O R T

# Velkommen

---

Teamet fra fiskerestauranten GOSCH SYLT i Flensborg byder dig hjerteligt velkommen i CITTI, „centrum for livets glæder“.

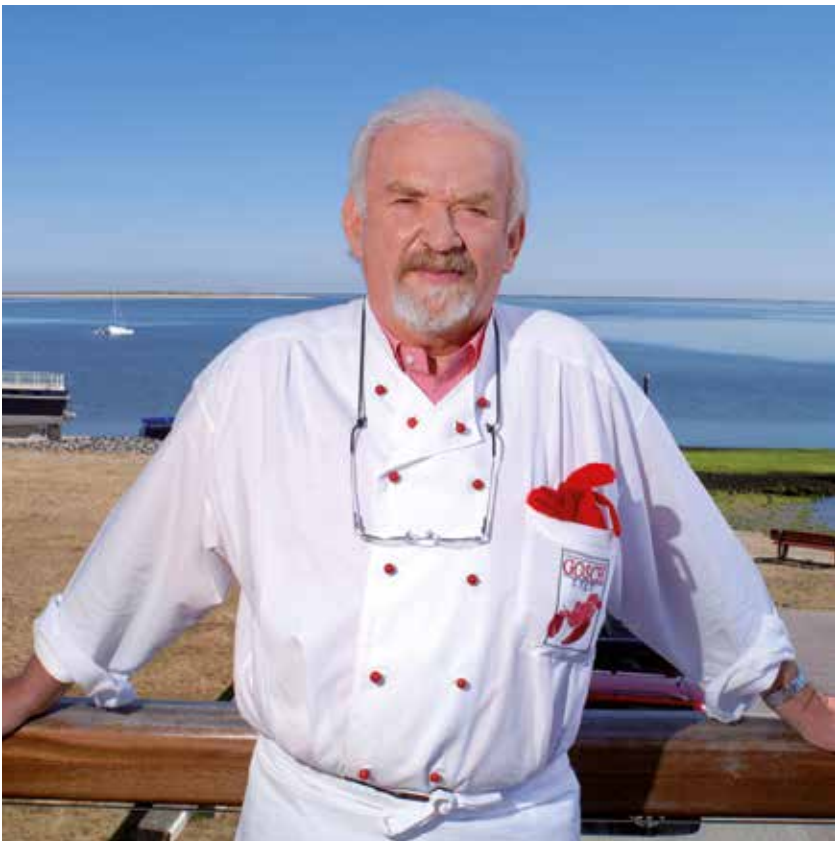
Nyd de afvekslende fiskeretter og fiskespecialiteter.

Hvis du har ønsker, der ikke tilbydes på dette kort, skal du endelige ikke holde dig tilbage, spørg vores servicemedarbejdere.

Vi siger „velbekomme“ og ønsker dig et behageligt besøg på vores GOSCH SYLT restaurant.

Dit GOSCH SYLT team

i **CITTI** *Markt der Lebensfreude* i Flensborg



## Småretter – forretter

---

Ristet urtebaguette <sup>12</sup>	3,50
En matjesfilet på rugbrød med løg <sup>1, 2, 3, 12</sup>	10,50
Lille blandet salat	5,90

## Gosch rundstykker med fisk

---

Bismarck-sild <sup>1, 2</sup>	4,50
Stegt sildefilet <sup>1, 3, 12</sup>	4,50
Matjessild <sup>1, 2, 3, 12</sup>	4,50
Røget laks	5,50
Stegt fisk fra Sild	5,50

## Supper

---

Fiskesuppe fra Sild <sup>2, 3, 12</sup>	9,50
Fiskegryde med fine fiskefileter og grøntsager	9,50
Dagens suppe	7,90

# Rejer (scampi)/flodkrebs

---

Grillstegte rejer (scampi) eller kød  
à la „List havn“<sup>1, 2, 3, 12</sup>  
med hvidløgs- eller cocktailsauce  
og urtebaguette 8,90

Grillstegte flodkrebs eller køds  
à la „List havn“<sup>1, 2, 3, 12</sup>  
med hvidløgs- eller cocktailsauce  
og urtebaguette 11,50

# Pastaretter

---

THAI pastaret\*  
med flodkrebs<sup>1, 3, 12</sup> 20,50

THAI pastaret\*  
med rejer (scampi)<sup>1, 3, 12</sup> 18,50

\* Penne med den originale Gosch Thai-sauce

# Gosch røsti

---

Sprødstegt kartoffel-røsti med sour cream og  
sprød salat som tilbehør, efter frit valg med<sup>1, 3</sup>

gravad laks eller røget laks 20,50

grillstegte rejer (scampi)<sup>1, 3, 12</sup> 19,90


nordsørejer<sup>1, 3</sup> dagspris 

grillstegt flodkrebs<sup>1, 3, 12</sup> 21,90

# Gosch bagekartofler

---


Varm bagekartoffel med sour cream og sprød salat,  
efter frit valg med

gravad laks eller røget laks		20,50
grillstegte rejer (scampi) <sup>1, 3, 12</sup>		19,90
nordsørejer <sup>1, 3</sup>	dagspris	
grillstegt flodkrebs <sup>1, 3, 12</sup>		21,90

# Gosch salater

---

Sprøde salater med hjemmelavet dressing,  
efter frit valg med

grillstegt flodkrebs <sup>1, 3, 12</sup>		21,90
grillstegte rejer (scampi) <sup>1, 3, 12</sup>		20,50
nordsørejer <sup>1, 3</sup>	dagspris	
tre forskellige slags fiskefilet		23,50
lille blandet salat		5,90

Til alle store salater serverer vi cocktail-  
eller hvidløgsauce og baguette <sup>1, 2, 3</sup>

# Gosch sild

---

## Matjessild à la bonne femme

dertil brasekartofler og salattilbehør <sup>1, 2, 3, 4, 12</sup> 17,90

## „Gosch special-variation“

et udvalg af forskellige Gosch matjessild à la bonne femme,  
dertil brasekartofler\* og salattilbehør <sup>1, 2, 3, 4, 12</sup> 18,50

## Stegte sild i eddike

med brasekartofler\* og garneret med salat <sup>1, 2, 12</sup> 16,50

## „Piratplatte“

stegt sildefilet, Bismarck-sildefilet, matjessild med  
brasekartofler\* og salattilbehør <sup>1, 2, 3, 12</sup> 17,50

\* Vores brasekartofler tilberedes uden bacon og løg,  
efter ønske også med bacon og løg. <sup>16</sup>



# Østers

---

1 østers på is 4,90

6 østers på is 25,90

# Hummer (min. 2 personer)

---

1/2 grillstegt hummer  
med kryddersmør, cocktailsauce og baguette<sup>1, 2, 3, 12</sup> dagspris



„Har du smagt Gosch i dag?“

## Gosch klassikere

---

### „Kærlighedsplatte“

Friser-brød med nordsørejer og to spejlæg eller røræg,  
dertil salattilbehør<sup>1,3</sup>

dagspris



### Nordsørejer

med brasekartofler\* og salattilbehør<sup>1,3</sup>

dagspris



### „Sømandsmorgenmad“

Røræg med rejer, røget laks, flødepeberrod,  
brasekartofler\* og salattilbehør<sup>1,3</sup>

25,90

### Grillstegte rejer (scampi) à la „List havn“

med hvidløgsdip eller cocktailsauce  
og urtebaguette<sup>1,2,3,12</sup>

1 portion

8,90

2 portioner

16,90

1 styk urtebaguette<sup>1,2,3,12</sup>

3,50





## Flodkrebs

stegt med bacon og kryddersmør, gratineret med  
sauce hollandaise, dertil baguette <sup>1, 3, 12, 16</sup> 21,90

## Grillstegt flodkrebs

med brasekartofler\* og salattilbehør <sup>1, 3, 12</sup> 21,50

## „Labskovs fra Sild“

med spejlæg, matjessild, rollmops og rødbeder <sup>1, 2, 3, 12</sup> 15,90

## Stegt laksefilet

med remoulade, brasekartofler\* og salattilbehør <sup>1, 2, 3, 12</sup> 24,90

## „Gosch toast“

med røget laks og rejer, gratineret med sauce hollandaise,  
dertil salattilbehør <sup>1, 3</sup>

dagspris

## „Mixed grill à la Gosch“

Forskellige fiskefileter og rejer (scampi),  
dertil sauce hollandaise,  
brasekartofler\* og salattilbehør <sup>1, 3, 12</sup> 25,90

## Grillstegt laksespjyd

med kryddersmør, garneret med salat  
og baguette<sup>12</sup> 24,50

## „Stegt fisk fra Sild“

med remoulade og kartoffelsalat<sup>2, 3, 12</sup> 11,50

Kære gæst,

for detaljeret information om allergener i vore retter, bedes du  
spørge efter vores spisekort med oplysning om allergene indgre-  
dienser eller du kan spørge vores personale.

\* Vores brasekartofler tilberedes uden bacon og løg,  
efter ønske også med bacon og løg. <sup>16</sup>

# Gosch klassikere

---

2 fiskefrikadeller fra List med remoulade og brasekartofler* <sup>2, 3, 12</sup>	15,50
„Pannfisch“, traditionel fiskeret fra Sild Stegt torskefilet med grovkornet sennepssauce, brasekartofler* og salattilbehør	22,50
Stegt rødspætte (fra april til december) à la Finkenwerder med brasekartofler* og salattilbehør	29,50
„Stegt sejfilet“ med remoulade, brasekartofler* og salattilbehør <sup>2, 3, 12</sup>	18,90
Grillet gourmetspyd med kammuslinger, laks og melon, på appelsin-hollandaise, med vildtris og en salat	26,90
„Fiskerpande“ Forskellige slags fiskefilet i tern stegt med grøntsager, kryddersmør, brasekartofler* og salattilbehør <sup>12</sup>	21,50
„Paella à la Fischhuus“ <sup>1,2, 3, 12</sup> Stegte fiskefileter, rejer og alt godt fra havet dertil safranris blandet med grøntsager	21,90

\* Vores brasekartofler tilberedes uden bacon og løg,  
efter ønske også med bacon og løg. <sup>16</sup>



## Til vores små gæster

(Børn indtil 11 år)

---

Lille stegt laksefilet med hvide kartofler	7,90
3 fiskefingre med brasekartofler*	5,50




## Søde fristelser

---

Stor portion risengrød med kanel og sukker	5,90
Lille portion risengrød med kanel og sukker	4,50
2 pandekager med varme kirsebær og flødeskum	5,50
Dagens dessert	6,70

# Alkoholfrie drikke

---

 Mineralvand medium eller still	0,25 l	2,60
	0,75 l	6,20
 Cola <sup>2,5</sup> , Light <sup>2,4,5</sup> , Orange <sup>3</sup> , Zitroner	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,70
 Cola Mix <sup>2,3,5</sup>	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,70
Rauch Juice	0,2 l	2,80
Rauch Spritzers Rabarber, solbær	0,33 l	3,90
Æble-spritzer (æblemest med dansk vand)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,70
Vitamalz	0,33 l	3,50
Bionade ingefær-appelsin, hyldebær, litchi	0,33 l	3,50

## Øl

---

Flensburger frisktappet fadøl eller Alster	0,3 l	3,90
	0,4 l	5,20
Flensburger Radler (blanding af øl og sodavand)	0,33 l	3,30
Flensburger Dunkel	0,33 l	3,30
Flensburger alkoholfri øl	0,33 l	3,30
Hvedeøl	0,5 l	4,90
Alkoholfri hvedeøl	0,5 l	4,90

- 1 Konserveringsmiddel
- 2 Farvestof
- 3 Antioxidant
- 4 Sødemiddel
- 5 Indeholder koffein

12 Smagsforstærker

16 Nitrat

17 Skumdæmpende middel

# Champagne/Prosecco

---

Moët & Chandon

Flaske 0,2 l 25,90

Flaske 0,75 l 70,00

Maschio Prosecco

Treviso DOC Vino Frizzante

Stærke noter af frugt og akacieblomster, behageligt blød, vidunderligt frisk og diskret mousserende med en elegant eftersmag af kandiseret frugt.

Glas 0,1 l 4,00

Flaske 0,75 l 25,50

„Scavi & Ray“ Prosecco Frizzante Piccolo

Flaske 0,2 l 7,90

## Vin

---

Vinhuset Joachim Heger Grauburgunder kvalitetsvin, tør

Tyskland Kaiserstuhl Baden

Noter af melon og citrusduft med let syrlig frugt.

Glas 0,2 l 6,50

Flaske 1,0 l 28,90

Robert Weil Riesling QbA tør

Tyskland Rheingau

En frisk og ungdommelig Riesling fra producenten i Gault Millau verdensklasse 2005. Kraftig aroma af saftige ferskener og abrikoser i kombination med skarp grapefrugt skaber en helt speciel smagsoplevelse. En stimulerende hvidvin med elegance og finesse.

Glas 0,2 l 6,90

Flaske 1,0 l 32,50

Karl Pfaffmann „De Fisser sein Fründ“

Tyskland Pfalz – Burgunder hvidvins Cuveé, tør

Intensiv aroma af æbler, ferskner og eksotiske frugter

Med finmineralisk struktur, ideel til fiskeretter.

Glas 0,2 l 6,90

Flaske 0,75 l 23,00

# Vin

---

## San Simone Pinot Grigio Prestige D.O.C.

Italien Friuli

En meget forfinet Pinot Grigio med komplekse aromaer af æbler, ananas, mango og tropiske frugter i en saftig smag. Et røget og krydret strejf med en næsten sødlig snert af karamel i et stimulerende samspil mellem mineraler og syre – fuldendt nydelse fra Friuli.

Glas 0,2 l 6,90  
Flaske 0,75 l 23,00

## Der Salm Kvalitetsvin tør

Tyskland

Den perfekte vin til fisk – traditionel nydelse af en ny generation. Frisk og sprudlende med frugtige aromaer af æble, fersken og ananas og et strejf af citron i et elegant samspil mellem mineraler og syre.

Glas 0,2 l 6,90  
Flaske 0,75 l 23,00

## Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc

New Zealand Marlborough

Den mest populære vin fra Sileni. Ofte præmieret vin, som byder på hele spektret af klassiske aromaer af en Marlborough Sauvignon Blanc fra stikkelsbær og tropiske frugter, hør, paprika til citrusnoter.

Glas 0,2 l 6,90  
Flaske 0,75 l 23,00

## Økologisk Château „Gairoid rosé“

Frankrig Provence – Cuveé tør

Intensiv aroma afbalanceret frugtig eftersmag.

Glas 0,2 l 6,90  
Flaske 0,75 l 23,00

## Vina la Rosa „La capitana“ Merlot Reserve

Chile Rapel-Valley

En premium Merlot fra toppen af den chilenske vinverden. Blød og rund i smagen med en kraftig lidt sødlig smag af brombær, kirsebær, blommer og en antydning af mørk chokolade og vanilje i en decent tanninstruktur.

Glas 0,2 l 6,90  
Flaske 0,75 l 23,00

## Hvidvin med dansk vand

Glas 0,2 l 5,90

# Spirituosen

---

Jubilæums Akvavit	0,02 l	3,00
Grappa	0,02 l	4,00

# Kaffespecialiteter

---

## Hamburger Speicherstadt Kaffee

Espresso	enkel	2,50
	dobbelt	4,30
Cappuccino		3,20
Café Creme		2,80
Café Latte		3,60
Espresso Macchiato		2,60
Varm chokolade		3,60
Café au lait		3,60
Te (forskellige sorter)		3,40

Vi tilbereder også gerne alle kaffespecialiteter uden koffein.

CITTI Märkte GmbH & Co. KG  
Langberger Weg 4 · 24941 Flensburg  
Tlf. +49 (0)4 31/6 89 35 44  
[www.cittimarkt.de](http://www.cittimarkt.de) · [www.gosch.de](http://www.gosch.de)

Betalingsmåder: Vi tager imod alle slags kort samt kontanter