



Herzlich willkommen im Garn & Gabel – schön, dass Sie da sind.

Mit unserem Namen möchten wir die Stadt Nordhorn würdigen,
die einst vom Garn geprägt war und heute für Lebensfreude und Herzlichkeit steht.

Für uns ist Gastronomie mehr als nur ein Beruf:
Sie ist unsere Leidenschaft, sie steht für Genuss und den Wunsch,
unseren Gästen besondere Momente zu schenken.

Jedes Gericht wird frisch und mit Liebe zubereitet.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen,
den Moment genießen und den Alltag für einen Augenblick hinter sich lassen.

Wenn Sie mit einem Lächeln nach Hause gehen
und sich schon auf Ihren nächsten Besuch freuen, ist das für uns das schönste Kompliment.

*Herzliche Grüße,
Marija & Iva Vrdoljak*



Der Anfang vom Genuss

Vitello Tonnato 2.0 16€

Duo vom Thunfisch und Kalb mit knusprigen Kapern, eingelegten roten Zwiebeln und Kräutersalat

Beef Tartar 18€

Serviert mit „Nordhorner Rot“ Käse, Shiitake aus Tiligte (NL), pochiertes Ei und Schnittlauch

Pilzpoesie 12€

Panna Cotta aus Steinpilzen mit gerösteten Haselnüssen, Parmesan und Brombeeren

Rote Perle 17€

Garnelen in Knoblauch- und Chilli-Öl gebraten (scharf)

Hausgebeizter Lachs 16€

Mit einer Variation aus roter Beete, Meerrettich und Radieschen

Löffelglück

Kürbisgenuss 8€

Suppe aus geröstetem Kürbis mit einem Kürbiskernpesto und marinierten Patissons

Erdige Verführung 8€

Cremige Kartoffelsuppe, verfeinert mit Trüffelsalsa und Prosciutto

Für den grünen Daumen

Salat vom Salatbuffet 17€

zum satt essen, dazu Brot

- mit 3 Garnelen +8€
- mit Rindfleischstreifen +8€



Feuer und Flamme

Unsere Steaks sind originale argentinische Premium-Steaks – zart, saftig und authentisch

Rumpsteak 200g 28€

Rumpsteak 300g 38€

Filetsteak 200g 36€

Filetsteak 300g 48€

Entrecote 250g 36€

Pfefferspieß mit Rindermedallions und Guanciale 33€

Ganze Dorade vom Grill 27€

Mariniertes Blumenkohl-Steak 17€

Zu jedem Grillgericht gehört ein Salat von unserem Salatbuffet.

Beilagen & Saucen

Pommes mit hausgemachter Mayonnaise 5,50€

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,50€

Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin 5,00€

Getrübtes Kartoffelpüree 6,50€

Kartoffelpüree 5,00€

Trüffeljus 4,00€

Schalotten-Balsamico Jus 3,50€

Cremige Pilzsauce 3,50€

Kräuterbutter 2,50€

Trüffel-Parmesansauce 4,00€

Gorgonzolasauce 3,50€

Grüne Pfeffersauce 3,50€



Lieblingsstücke

Knoblauch küsst Garnele 21€

Spaghetti in Knoblauch-Chilliöl mit frischer Zitrone und gebratenen Garnelen

Trüffeltraum 19€

Spaghetti in einer cremigen Sauce aus Pilzen, Trüffelsalsa und Knoblauch, serviert mit frisch geriebenem Parmesan

Blue Beef 21€

Tagliatelle mit Rindfleischspitzen und Gorgonzolasauce

Velvet Ravioli 19€

Hauchdünne Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, glasiert in Rotwein und roter Beete mit einer gerösteten Walnuss-Buttersauce

Twin Cuts 26€

Duo von der Rinderrippe und Rinderbug, lackiert mit karamellisiertem Apfel-Jus, serviert mit knusprigen Kartoffeln, Knollensellerie und Pilzen der Saison, dazu ein Salat von unserem Salatbuffet

Huhn in 2 Akten 25€

Brust und Keule vom Landhuhn mit Geflügeljus, dazu cremige Polenta, Mais, Möhren und ein Salat von unserem Salatbuffet

Boeuf Stroganoff 28€

Rinderspitzen mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurken, dazu Kartoffelpüree und Salat von unserem Salatbuffet

Ente Royal 27€

Kross gebratene Entenbrust mit Sherryjus, serviert mit Dinkelrisotto, Macadamianüssen, Kürbis und Chicorée, dazu ein Salat von unserem Salatbuffet

Polenta-Törtchen 18€

Mit veganem Jus, dazu Kürbis, Chicorée, saisonale Pilze und ein Salat von unserem Salatbuffet

Goldener Fang 32€

Heilbuttfilet mit einer Trüffel-Parmesansauce, serviert mit Kartoffelpüree, gerösteten Trauben und Sellerie, dazu ein Salat von unserem Salatbuffet



Süßer Abschied

Banoffee 11,50€

*Geröstetes Bananenmousse im Schokoladenkleid
mit karamellisierten Nüssen und Tonkabohnen-Eis*

Marija`s Schokotörtchen 10,50€

*Mit einem flüssigen Kern aus belgischer Schokolade,
serviert mit Orange und hausgemachten Vanilleeis*

Honig Liebe 11,50€

*Nordhorner Honig in verschiedener Zubereitung kombiniert mit Obst,
Blüten und Kräutern der Saison*

Käse Kollektion 13,50€

*5 verschiedene Sorten Käse mit hausgemachtem Chutney,
dazu Brot mit Nüssen und einem Honigfeigenkompott*



Erfrischungen

Cola 0,2l	3,30€
Coca-Light 0,2l	3,30€
Cola-Zero 0,2l	3,30€
Sprite 0,2l	3,30€
Fanta 0,2l	3,30€
Bitter-Lemon 0,2l	3,80€
Ginger Ale 0,2l	3,80€
Tonic 0,2l	3,80€
Wildberry 0,2l	3,80€
Fuze Ice Tea Zitrone 0,3l	3,80€
Gerolsteiner medium 0,2l	3,20€
Gerolsteiner still 0,2l	3,20€
Gerolsteiner medium 0,75l	7,50€
Gerolsteiner still 0,75l	7,50€

Fruchtiges

Apfelsaft 0,2l	3,80€
Orangensaft 0,2l	3,80€
Johannisbeernektar 0,2l	3,80€
Rhabarbernektar 0,2l	3,80€
Maracujanektar 0,2l	3,80€
Bananennektar 0,2l	3,80€
Kirschnektar 0,2l	3,80€

Alle Säfte sind auch als 0,4l Schorle möglich (+2,40€)



Biere

Bitburger vom Fass 0,3ℓ 3,90€

Bitburger vom Fass 0,5ℓ 5,70€

Bitburger 0,0% 0,33ℓ 3,90€

Alster 0,3ℓ 3,90€

Alster 0,5ℓ 5,70€

Pils Cola 0,3ℓ 3,90€

Pils Cola 0,5ℓ 5,70€

Köstritzer vom Fass 0,3ℓ 4,10€

Köstritzer vom Fass 0,5ℓ 5,90€

Benediktiner Weizen 0,5ℓ 5,80€

Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5ℓ 5,80€

Bananenweizen 0,5ℓ 5,90€

Sprizzer und Spaß

Aperol Sprizzer 7,50€

Sarti Sprizzer 7,50€

Limoncello Sprizzer 7,50€

Blueberry Sprizzer 7,50€

Lillet Wildberry 7,50€

Glas Prosecco 0,1ℓ 4,50€

Martini Bianco 5,50€

Campari Orange 6,50€



Cocktails

Espresso Martini 9€

Vodka – Espresso – Kahlúa – Rohrzuckersirup

Boston Sour 9€

Bourbon Whiskey – Zitronensaft – Eiweiß – Rohrzuckersirup

Pornstar Martini 10€

Vanille Vodka – Passionsfrucht – Passoã – Limettensaft – Prosecco

Skinny B* 7,50€

Vodka – Mineralwasser – Zitronensaft – Gurke

Likör

Amaretto 4cl 4,50€

Baileys 4cl 4,90€

Kahlúa 4cl 4,90€

Grand Marnier 4cl 5,90€

Sasse Kakao Nuss 2cl 4,90€

Sambuca 2cl 3,90€

Blaubeer 2cl 3,50€

Saure Kirsche 2cl 2,90€

Sasse Lagerkorn 2cl 3,80€

Tia Maria 4cl 5,90€

Tequila 2cl 3,90€

Sherry medium 5cl 5,90€

Portwein 5cl 5,90€

Kräuter

Averna 2cl 3,90€

Ramazotti 2cl 3,90€

Fernet Branca 2cl 3,90€

Jägermeister 2cl 3,50€

Sasse Grafschafter Wachholder 2cl 4,90€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal nach der Allergenkarte.



Obstbrand

- Marille 2cl** 4,90€
- Williamsbirne 2cl** 4,90€
- Himbeergeist 2cl** 4,90€
- Grappa Riserva 2cl** 7,90€
- Grappa Selezione 2cl** 4,90€

Vodka und Gin

- Vodka Belvedere 2cl** 5,90€
- Vodka Three Sixty 2cl** 3,50€
- Bombay's Gin 2cl** 4,00€
- Thomas Hendricks Gin 2cl** 6,00€

Whiskey und Rum

- Havanna Gold 2cl** 4,00€
- Bacardi Blanco 2cl** 4,00€
- Jack Daniels 2cl** 4,00€
- Johnny Walker Red Lable 2cl** 4,00€
- Jim Beam 2cl** 4,00€
- Chivas 2cl** 5,00€
- Glenmorangie 2cl** 6,90€

Alle Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich zzgl. 3,00€ Aufpreis.



Cognac und Brandy

Carlos 2cl 4,90€

Vecchia 2cl 4,90€

Remy Martin 2cl 7,50€

Hennessy 2cl 6,50€

Asbach Uralt 2cl 3,90€

Aquavit

Jubiläums Aquavit 2cl 4,20€

Linie Aquavit 2cl 4,20€

Malteser Aquavit 2cl 4,20€

Heißgetränke

Tasse Tee 2,40€

Tasse Kaffee 2,90€

Espresso 2,60€

Cappuccino 3,20€

Latte Macchiato 3,90€