



ESSEN & TRINKEN

„Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden.“

Essen, trinken und das Leben genießen.

Herzlich Willkommen im GARBS AM MARKT!

Sie gehören zu den Genießern, die in angenehmer Atmosphäre essen, trinken und genußvoll verweilen wollen – und das zu jeder Jahreszeit, bei jedem Wetter, zu jedem Anlass? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns, Ihnen ein paar schöne Momente schenken zu dürfen und wünschen Ihnen bei uns eine angenehme Zeit!

Mittagstisch:

Montag bis Freitag täglich wechselnd

Frühstück:

Montag bis Freitag von 9.30 bis 12.00 Uhr
Samstag ab 9.00 Uhr à la carte
und Sonntag ab 9.30 Uhr Frühstücksbuffet

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr durchgehend für Sie geöffnet, an Theaterabenden bis 23.00 Uhr.
Alle Gerichte auch außer Haus erhältlich.

Unsere besondere Empfehlung:

KLEINE LECKEREIEN UND VORSPEISEN

Aioli

Knoblauchcreme mit frischem Baguette und Oliven 4,30 €

Antipasti-Teller

Serranoschinken, Oliven, Parmesan,
eingelegetes Gemüse, Baguette und Butter 8,80 €

Kleine Portion 5,80 €

Scampispieße

auf Salatbeilage mit Knoblauchdip dazu Baguette
2 Stück 6,90 €

3 Stück 9,00 €

Kleiner Salat (nach Saison) 3,80 €

Nachos mit Salsa 2,80 €

mit Käse überbacken 3,70 €

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 3,70 €

Fingerfood-Platte

gebackene Fingerfood-Variation (12 Teile) mit Nachos,
Baguette und 2 verschiedenen Dip's 10,90 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Früchten, Toast und Butter
1 Stück 5,80 €

2 Stück 8,40 €

„Südseetoast“

zwei Schweinemedallions auf Toast garniert mit Ananas,
Pflirsich, Sauce Bearnaise und Käse überbacken 8,80 €

Chicken Wings mit Barbecuesauce und Kartoffelspalten

5 Stück 5,80 €

10 Stück 9,60 €

KNACKIGE SALATE

Salat „fresh and fruit“

frische Salate mit Putenbruststreifen, Früchten
und Currydressing

7,40 €

Salat „Nicoise“

Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, mit Oliven,
Zwiebeln und Paprika, dazu Joghurt-Kräuter dressing

7,20 €

Salat „Garbs am Markt“

mit gebackenem Schafskäse, gebratenen
Champignons und marinierten Zwiebeln,
dazu Joghurt-Kräuter dressing

7,40 €

Schafskäse extra

1,50 €

Salat „Classic“

gekochter Schinken, Ei und Käse
auf frischen Salaten der Saison,
dazu Joghurt-Kräuter dressing

7,20 €

Salat „4 Jahreszeiten“

Bunte Salate mit Dip und
6 gebackenen Fingerfoodteilen
und Balsamicodressing

8,20 €

Salat „Avanti“

Auswahl an Blattsalaten mit Tomatenscheiben,
Mozzarellakugeln, gehobeltem Parmesan
und Serranoschinken, dazu Balsamicodressing

8,60 €

**Diese Salate werden mit frischem Baguette
und Butter serviert.**

PASTA & KARTOFFEL

„Gemüseallerlei“

buntes Marktgemüse mit Spaghetti
in feuriger Sahnesauce

8,20 €

Pasta „Diabolo“

Penne mit Scampis in pikanter Tomatensauce

9,90 €

Spaghetti Aglio é Olio

Spaghetti mit Schweinefiletstreifen in Olivenöl
mit Knoblauch

9,50 €

Backkartoffel mit Sauerrahm

und Kräutern
mit Räucherlachsstreifen
mit Nordseekrabben

5,10 €

8,80 €

10,80 €

Backkartoffel mit Putenstreifen

Zwiebeln, Champignons und Käse gratiniert

9,20 €

Erdapfel-Teller

gewürzte Kartoffelspalten, Kartoffelgitter und
Macairekartoffeln, mit Sauerrahm und Barbecuesauce

5,80 €



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

HAUPTGERICHTE

Grillpfanne

Rumpsteak, Schweinemedailon und Putenbrustfilet
mit Sauce Bearnaise und Röstitaler

12,50 €

Unsere Empfehlung: Gemüsebeilage extra

2,80 €

Pfefferpfanne

drei kleine Schweinemedailles auf Pfefferrahm
mit grünem Pfeffer und Cognac abgeschmeckt,
dazu Mandelbroccoli und Röstitaler

13,50 €

Marktpfanne

Putenbruststeak mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln
und Käse überbacken, dazu Kartoffelspalten mit Dip

11,80 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, dazu Backkartoffeln mit Sauerrahm

15,50 €

Dazu empfehlen wir unseren kleinen Beilagensalat

3,80 €

Pfeffersteak

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,
Pommes Frites und frischen Salaten

16,80 €

„Symphonie der Meere“

Räucherlachs, Calamaresringe, Scampispiß,
frische Nordseekrabben auf Eisbergsalat
mit Knoblauch-Creme und frischem Baguette

11,80 €

„Weyher Schnitzel“

gebackenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln,
zwei Spiegeleiern und Sauce Bearnaise

9,80 €

Lachsfilet vom Grill

auf Grillgemüse mit Backkartoffel und Sauerrahm

12,80 €

Liebe Gäste! Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Gerichte in ihrer Zubereitung länger dauern, als andere. Daher kann es vorkommen, dass Bestellungen, die später aufgenommen wurden, eher serviert werden.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Räuber-Teller

Kleines Putensteak mit Kartoffelecken und Dip 4,90 €

Ferrari-Teller

Spaghetti in Tomatensauce 3,40 €

Eiszwerg

Je eine Kugel Erdbeer- und Schoko-Eis
mit kleiner Sahnehaube,
Schokosauce und Waffeltüte 2,70 €

UNSER TIPP FÜR EINEN SCHÖNEN START IN DEN FAMILIEN-SONNTAG:

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET - JEDEN SONNTAG!

Jeden Sonntag von 09:30-13:00 Uhr mit freier Auswahl an Speisen:
Warmes, Kaltes, unvergleichlich Leckeres...
Und dazu natürlich ein Glas Orangensaft!



Das Glück kommt zu denen, die lachen.

ECHT NORDDEUTSCH

„Duett“

frische Nordseekrabben und Räucherlachs
mit zwei Spiegeleiern auf Bratkartoffeln 10,90 €

Zwei Matjesfilets

mit Hausfrauensauce und deftigen Bratkartoffeln 8,20 €

Sülze mit Remouladensauce

dazu deftige Bratkartoffeln 6,60 €

Hausmacher Knipp

mit deftige Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelmus 7,30 €

DEFTIGES ZUM BIER

Diese Gerichte erhalten Sie auch nach 22.00 bzw. 23.00 Uhr:

Frikadelle und Käsewürfel

mit Baguette 4,50 €

Käseauswahl mit Früchten

dazu Schwarzbrot, Baguette und Butter
für 1 Person 8,50 €
ab 2 Person (Preis pro Person) 7,50 €

Nachos

mit Salsa 2,80 €

mit Käse überbacken 3,70 €

Korb mit 5 Scheiben Baguette

und Kräuterdressing 2,10 €

LECKERES ZUM DESSERT

Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne garniert 4,90 €

Nussgenuss

Zartschmelzende Eiscremesorten, Chocolat Chips, Maple Walnut und Pistazie, garniert mit knackigen Nüssen, Pistazien und einem Tupfer Sahne 4,20 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eiscreme Ihrer Wahl 3,30 €

Pfirsich Melba

Eiscreme Vanille, garniert mit zwei Pfirsichhälften.
Mit Sahnehäubchen und leckerer Erdbeersauce 4,20 €

Birne Helene - der Klassiker!

Eiscreme Vanille, garniert mit feinen Birnenstückchen.
Mit einer Sahnehaube und Schokoladensauce 4,20 €

Eierlikörbecher

Eiscreme Vanille mit Eierlikör und Sahnehaube 4,30 €

Rote Grütze mit Vanillesauce

und einer Kugel Vanilleeis 4,80 €

Erdbeertraum - saisonbedingt -

Erdbeereis und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
garniert mit Sahne und Erdbeersauce 4,40 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,10 €

Eisschokolade



mit Schokoladeneis und Sahnehaube 3,10 €




Trinken ist das Lachen der Götter.

GETRÄNKE

BIERE

| | | |
|--|-------|---------|
| BECK'S | 0,3 l | 2,50 € |
| | 0,5 l | 3,70 € |
| „Pitcher“ | 1,5 l | 10,80 € |
| HAAKE-BECK <i>Kräusen</i> | 0,3 l | 2,50 € |
| | 0,5 l | 3,70 € |
|  Hefeweizen | 0,3 l | 2,50 € |
| | 0,5 l | 3,70 € |
|  „Dunkles Pils“ | 0,3 l | 2,50 € |
| | 0,5 l | 3,70 € |
| Alster | 0,3 l | 2,40 € |
| | 0,5 l | 3,50 € |

FLASCHEN-BIERE

| | | |
|--|--------|--------|
| BECK'S alkoholfrei | 0,33 l | 2,40 € |
| BECK'S GREEN LEMON | 0,33 l | 2,50 € |
|  Dunkles Hefeweizen | 0,5 l | 3,40 € |
| | 0,5 l | 3,40 € |
| | 0,5 l | 3,40 € |
| Berliner Weiße rot oder grün | 0,33 l | 2,60 € |
| Vita Malz | 0,33 l | 2,30 € |

KALTES ALKOHOLFREIES

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Coca-Cola</i> ^{1,2} , <i>Coca-Cola light</i> ^{1,2,3,8} | 0,33 l | 2,30 € |
| Fanta ^{2,5} , Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,5,6} | 0,5 l | 3,30 € |

Säfte



| | | |
|--|-------|--------|
| Apfel | 0,2 l | 2,10 € |
| Orange, Tomate | 0,2 l | 2,20 € |
| Banane ⁷ , Pfirsich, Ananas, Kirsche ⁷ | 0,2 l | 2,30 € |
| Maracuja ⁷ , Mango ⁷ | 0,2 l | 2,40 € |

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Kirsch-Banane ⁷ | 0,2 l | 2,30 € |
| | 0,5 l | 4,80 € |

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Apfelschorle | 0,2 l | 2,00 € |
| | 0,5 l | 3,50 € |

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Saftschorlen | 0,2 l | 2,20 € |
| | 0,5 l | 3,80 € |

| | | |
|--------------------------------------|--------|--------|
| BIONADE Litschi oder Holunder | 0,33 l | 2,40 € |
|--------------------------------------|--------|--------|

| | | |
|---|-------|--------|
| <i>Schweppes</i> ^o Bitter Lemon ⁴ , | 0,2 l | 2,20 € |
| Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ² | 0,5 l | 4,50 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|--|--------|--------|
| Apfelsaft, Apfelschorle, Zitronenlimonade | 0,15 l | 1,00 € |
|--|--------|--------|

Mineralwasser **MAGNUS**^o

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Natürliches Mineralwasser | 0,25 l | 2,00 € |
| feinperlig oder still | 0,75 l | 4,40 € |



| | | |
|----------------|-------|--------|
| San Pellegrino | 0,5 l | 3,20 € |
|----------------|-------|--------|

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 enthält Phenylalaninquelle
- 4 mit Chinin
- 5 mit Antioxydationsmittel,
- 6 mit Konservierungsstoffe
- 7 Nektar
- 8 mit Süßungsmittel

ERLESENE WEINE

Unsere Wein-Empfehlung für Sie!

GARBS HAUSWEIN:

Weiß oder Rot

immer trocken, immer lecker ... 0,75 l 12,50 €

WEISSWEINE

Italien

Sauvignon V.d.T., Terra Serena, Veneto/Italien 0,2 l 3,40 €
ein perfekt gemachter Wein, 0,5 l 8,00 €
der viel Fülle und Frische bietet 1,0 l 14,50 €

Hessische Bergstraße

Weißburgunder trocken, hessische Staatswein-
güter, Aromen von reifen Früchten mit leicht
nussigen Aromen 0,2 l 4,20 €
0,75 l 14,50 €

Rheingau

Lenz Riesling, trocken
ein auf höchstem Niveau typischer Riesling 0,2 l 4,00 €
von dem Weingut Schumann-Nägler 0,75 l 13,80 €

Loire/Frankreich

Chardonnay V.D.P., trocken
mit dem Aroma tropischer Früchte,
trocken und gehaltvoll 0,2 l 4,50 €
0,75 l 15,50 €

ROSÉWEINE

Italien

CONCILIO VOLANO Valdadige Schiava D.O.C., 0,2 l 4,20 €
trocken, mit leichter Würze 0,75 l 14,50 €

ERLESENE WEINE

ROTWEINE

Italien

| | | |
|--|-------|---------|
| Merlot Rosso I.G.T, trocken, Terra Serena, | 0,2 l | 3,70 € |
| Veneto/Italien, weich und samtig | 0,5 l | 8,80 € |
| mit aromatischer Pflaumenfrucht | 1,0 l | 16,80 € |

Pfalz, Palmberg

| | | |
|---|--------|---------|
| Dornfelder QbA, trockener, vollmundiger | 0,2 l | 3,80 € |
| Rotwein, Erzeugerabfüllung | 0,75 l | 13,50 € |

Bordeaux/Frankreich

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Chateau La Garenne A.O.C, trocken | 0,2 l | 4,50 € |
| mit fruchtigem Johannisbeeraroma | 0,75 l | 15,50 € |

Australien

| | | |
|---------------------------------------|--------|---------|
| Shiraz, Oxford Landing, mit würzigen | 0,2 l | 5,00 € |
| Aromen von Pflaumenkompott, Mokka und | 0,75 l | 17,50 € |
| dezenter Barriquenote | | |



„Wer keine Kraft zu träumen hat, der hat keinen Mut zu kämpfen.“

APERITIFS

| | | |
|---|------------|---------|
| Martini bianco/dry | 5 cl | 2,80 € |
| Campari | 5 cl | 2,90 € |
| Campari Orange/Soda ² | 5 cl | 4,00 € |
| Sherry, med | 5 cl | 2,80 € |
| Sherry, dry | 5 cl | 2,80 € |
| Kir Royal | 0,1 l | 2,90 € |
| Sekt | 0,1 l | 2,20 € |
| spritzig und trocken | Fl. 0,75 l | 14,00 € |
| Prosecco | 0,1 l | 2,40 € |
| auf Eis | 0,2 l | 4,40 € |
| | Fl. 0,75 l | 15,60 € |
| Prosecco | | |
| mit frischen Erdbeerbeeren - saisonbedingt | | |
| | 0,1 l | 2,90 € |
| | 0,2 l | 4,90 € |



„Für den Optimisten ist das Leben kein Problem, sondern bereits die Lösung.“

„Der Mensch hat keine Zeit wenn er sich nicht Zeit nimmt, Zeit zu haben.“



COCKTAILS

Piña Colada

Havanna Club, Cream of Coconut,
Sahne, Ananassaft, Kokosraspeln

7,50 €

Long Island Ice Tea

Gordons Dry Gin, Vodka,
Tequila, Bacardi, Cointreau, Zitronensaft, Coca-Cola

7,90 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

5,80 €

Caipirinha

Cachaça,
Mangarocca, Rohrzucker, Limetten

6,50 €

Ipanema - Alkoholfreier Caipirinha

M

4,00 €

XL

6,50 €

Alkoholfreier Cocktail

nach Ihren Wünschen

5,50 €

HOCH%IGES & KURZE

SPIRITUOSEN

| | | |
|------------------------------------|------|--------|
| Mackenstedter Korn, Saurer, Kirsch | 2 cl | 1,30 € |
| Malteser | 2 cl | 1,90 € |
| Ouzo | 2 cl | 1,60 € |
| Linie Aquavit | 2 cl | 2,30 € |
| Jubiläums Aquavit | 2 cl | 2,20 € |
| Tequila Sierra | | |
| weiß und gold ² | 2 cl | 2,20 € |
| Gordon's Dry Gin | 2 cl | 2,20 € |
| Wodka Gorbatschow | 2 cl | 2,70 € |
| Pernod ² | 2 cl | 2,20 € |

LIKÖRE & CO.

| | | |
|--|------|--------|
| Hierbas (Kräuterlikör aus Mallorca) | 2 cl | 1,30 € |
| Amaretto | 2 cl | 1,80 € |
| Baileys Irish Cream ² auf Eis | 4 cl | 3,20 € |
| Sambuca | 2 cl | 2,00 € |
| Liquer 43 ² | 2 cl | 2,30 € |
| Williams | 2 cl | 2,00 € |
| Himbeergeist | 2 cl | 2,30 € |
| Grappa di Prosecco „Andrea da Ponte“ | 2 cl | 2,90 € |

BITTER/KRÄUTER

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| Fernet Branca, Menta ² | 2 cl | 2,10 € |
| Jägermeister | 2 cl | 2,00 € |
| Ramazotti | 4 cl | 2,90 € |

Als Longdrink:

4 cl Alkohol + Softdrink nach Wahl

Aufschlag 2,20 €

HOCH%IGES & KURZE

RUM

| | | |
|-----------------------|------|--------|
| Bacardi | 2 cl | 2,30 € |
| Havanna Club, 7 Jahre | 2 cl | 3,20 € |

BRANDYS/COGNAC

| | | |
|------------------|------|--------|
| Mariacron | 2 cl | 2,00 € |
| Osborne Veterano | 2 cl | 2,20 € |
| Remy Martin | 2 cl | 2,90 € |

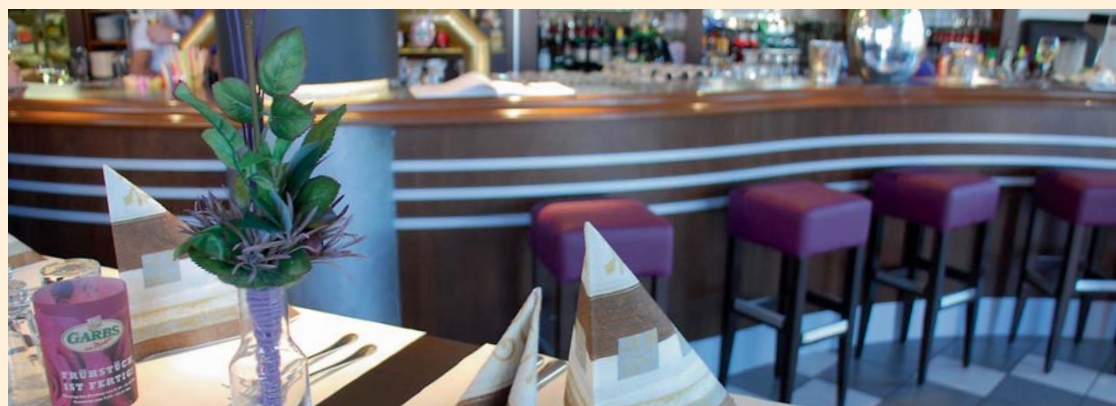
WHISKYS

| | | |
|--|------|--------|
| Ballantines ² | 2 cl | 2,40 € |
| Johnny Walker Red Label ² | 2 cl | 2,40 € |
| Jim Beam | 2 cl | 2,40 € |
| Jack Daniels | 2 cl | 3,00 € |
| Lagavulin Islay, Single Malt, 10 Jahre | 2 cl | 3,90 € |

Als Longdrink:

4 cl Alkohol + Softdrink nach Wahl

Aufschlag 2,20 €



„Glück wird nur dem gegeben, der grossmütig einwilligt, es zu teilen.“

TEE-SPEZIALITÄTEN

- frisch aufgegossen im Kännchen!

Wir beziehen unsere
losen Teesorten aus
dem Teekontor am Markt



SCHWARZTEE

Ostfriesische Blattmischung Gold

kräftige und würzige Mischung
mit goldenen Spitzen, hoher Assamanteil 3,90 €

Darjeeling ff FTG FOP 1 Sungma

ein milder, aromatischer Tee 3,90 €

Aromatisierter Schwarztee

Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte-Aroma 3,90 €

ROOIBUSCHTEE

Rooibuschtee Vanille

mit Vanillestücken und sahnigem Vanille-Aroma 3,90 €

Cool-Lemon mit Lemongras und Zitrusaroma 3,90 €

Gute Laune

mit Mango, Papaya, Korinthen, Erdbeeren, Himbeeren,
Rosenblüten und süßem Frucht-Aroma 3,90 €

FRÜCHTETEE

Omas-Garten

u.a. mit Apfelstückchen, Holunderbeeren und
Erdbeer-Rhabarber-Aroma 3,90 €

Rote Grütze

mit Hibiscusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren,
Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren 3,90 €

GRÜNTEE

China Nebeltee aus kontrolliert biologischem Anbau 3,90 €

WELLNESSTEE

Vitalkräuter, eine ayurvedische Kräutermischung 3,90 €

Glas Tee

Pfefferminz-, Früchte-, Schwarzer Tee 1,70 €

KAFFEE & CO.

| | |
|---|----------|
| Tasse Kaffee | 1,70 € |
| Becher Kaffee | 2,40 € |
| Café au lait | 2,40 € |
| Latte Macchiato | 2,90 € |
| Cappuccino | 2,10 € |
| Espresso | 1,70 € |
| Espresso doppio | 3,00 € |
| Espresso Macchiato (mit einem Schuss Milchschaum) | 2,00 € |
| Alle Kaffeespezialitäten mit Vanille⁶- oder Karamellaromen⁶ | + 0,50 € |
| Becher heiße Schokolade mit Sahne | 2,40 € |
| Baileys in „BEST-Form“ | |
| Latte Macchiato mit 2 cl Baileys ² | 4,40 € |
| Sahniger Knusperspaß | |
| ... eine Vereinigung zwischen Kaffee und Schokolade, Haselnussgeschmack, Sahne und Krokant | 3,80 € |
| SchokoCino | |
| ... eine Komposition aus Kaffee und heißer Schokolade | 3,20 € |
| „Heiße Mandel“ | |
| Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne | 3,80 € |
| „Heiße Kirsche“ | |
| Heiße Schokolade mit Kirschlikör und Sahne | 3,80 € |
| „Süßer Traum“ | |
| Heiße Schokolade mit Bananengeschmack und Sahne | 2,90 € |
| Glühwein | 2,40 € |
| Glühwein mit Schuss | 3,00 € |
| Grog | 3,80 € |
| Eierpunsch mit Sahne und Zimt | 2,60 € |

FRÜHSTÜCK

Guten Morgen Frühstück

1 krosses Brötchen, 1 Scheibe Käse, 1 Scheibe Mettwurst,
Erdbeermarmelade und Butter 2,80 €

Französisches Frühstück

2 Croissants mit Butter, Erdbeermarmelade, Honig
und 1 Pott Milchkaffee 5,40 €

Wellness-Frühstück

1 Körnerbrötchen, 2 Scheiben Putenbrust, Frischkäse und
frischer Obstsalat mit Naturjoghurt, 1 Glas Mangosaft 5,80 €

Deutsches Frühstück

2 Brötchen und Schwarzbrot, Butter, Marmelade, Honig,
Mettwurst, Putenbrust, Katenrauchschinken, Gouda,
gekochtes Ei und 1 Glas Orangensaft 6,20 €

Käse-Frühstück

Gouda, Frischkäse, Tomate-Mozarella mit Pesto, Camembert
mit Trauben, Erdbeermarmelade, Butter, 1 Croissant,
1 Körnerbrötchen und 1 Glas Orangensaft 7,20 €

4-Länder Frühstück

1 Krosses, 1 Körnerbrötchen, 1 Croissant, Honig, Butter,
Serranoschinken, Tomate-Mozarella, Camembert, Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich, Rührei „Provence
mit Kräutern“, Butter und 1 Glas Orangensaft 8,20 €

Kerle, Kerle-Frühstück

2 Spiegeleier mit Speck, Fleischsalat, Gouda, dazu 1 Körner-
brötchen, 1 Krosses und Butter und 1 Glas Orangensaft 6,90 €

Fischer-Frühstück

Frische Nordseekrabben auf einer Scheibe Schwarzbrot
mit Spiegelei 7,80 €

FRÜHSTÜCK

Geburtstags-Spezial (ab 2 Personen)

1 krosses Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Croissant, Honig, Butter, Serranoschinken, Tomate-Mozzarella, Gouda, Putenbrust, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei, frischer Obstsalat, 1 Glas Orangensaft und ein Glas Prosecco.

Incl. Tischdecke und Kerze,

Kaffee oder Tee

15,80 €/pro Person

Gerne besorgen wir Ihnen einen Blumenstrauß: Bunter Strauß nach Jahreszeit: 15,00 €;
Rote Rosen, rund gebunden oder langstielig: 20,00 € (Bitte geben Sie uns 2 Tage vorher Bescheid, wenn Sie einen Blumenstrauß wünschen).

EXTRAS

In der Zeit von 9.30 - 12.00 Uhr haben wir in Verbindung mit einem Frühstück á la carte besondere Angebote für Sie:

| | |
|---|--------|
| 1/2 belegtes Brötchen, wahlweise mit Käse, Putenbrust oder Mettwurst | 1,80 € |
| 1 Croissant | 1,00 € |
| 1 krosses Brötchen | 0,60 € |
| 1 Körnerbrötchen | 0,90 € |
| 1 Scheibe Schwarzbrot | 0,40 € |
| 1 gekochtes Ei | 0,80 € |
| 1 Portion Rührei mit Kräutern | 2,80 € |
| 2 Spiegeleier | 1,80 € |
| Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt | 2,90 € |
| Prosecco oder Sekt, Glas 0,1 l | 1,80 € |
| Pott Kaffee | 2,00 € |
| Frisch gepresster Orangensaft, 0,2 l | 3,40 € |
| Tomatensaft, Flasche 0,2 l | 1,80 € |

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET - JEDEN SONNTAG!

Jeden Sonntag von 09:30-13:00 Uhr mit freier Auswahl an Speisen:

Warmes, Kaltes, unvergleichlich Leckeres...

Und dazu natürlich ein Glas Orangensaft!



*„Jedes Mal, wenn ein Mensch lacht,
fügt er seinem Leben ein paar Tage hinzu.“*



Am Marktplatz 15 · 28844 Weyhe
Tel.: [0 42 03] 78 85 40 · Fax: [0 42 03] 80 45 806
www.garbs-am-markt.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 9.30 bis 24.00 Uhr,
Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr
Frühstück: Montag bis Freitag von 9.30 bis 12.00 Uhr
Samstag ab 9.00 Uhr à la carte
und Sonntag ab 9.30 Uhr Frühstücksbüffet