



GOSCH
SYLT

LOGBUCH

Selbstbedienung

Öffnungszeiten:

Mo. - Mi. 11 - 22 Uhr | Do. - Sa. 11 - 23 Uhr
So. 11 - 21 Uhr

bei Veranstaltungen auch länger...

Bordregeln:

Unsere **Kombüse** schließt um 21 Uhr, dann wird auf kleiner Flamme weiter gekocht.

Die "**Tagesempfehlung**" findet ihr auf dem Tresen im Verkaufsbereich.

Folgt uns auf Facebook und Instagram

GOSCH
DAS SYLT AN DER LEINE



AN DER MARKTHALLE HANNOVER



SPEISEN

SELBSTBEDIENUNG

GOSCH-Lieblinge

GOSCH Garnelen vom Grill

mit Knoblauch- oder Cocktail-Sauce
und Baguette ^{2,4,A,B,C,G}

klein	12,00
normal	22,00

GOSCH Flusskrebsfleisch vom Grill

mit Sweet-Chili-Sauce und Baguette ^{1,2,4,A,B,C,G}

klein	12,00
normal	22,00

GOSCH Backfisch vom Seelachs ^{1,2,4,5,6,A,D,G,J}

mit Remouladen-Sauce und

- Mayo- oder Speckkartoffelsalat oder 
- gemischtem Salat oder
- Kartoffelpüree oder 
- Steakhouse-Pommes (Ketchup oder Mayo)

14,50

GOSCH Curry ^{1,2,6,A,C,D,G,H,I,J}

in fruchtiger Curry-Sauce,
an einer Wildreismischung

- mit Grillgemüse 16,50 
- mit Fischstücken 18,50
- mit Krustentieren 21,50

GOSCH Liebesteller

Nordseekrabbenfleisch auf Schwarzbrot mit
2 Spiegeleiern, Cocktail-Sauce
und Blattsalat ^{2,A,B,C,G,J} 24,50

GOSCH Matrosen-Tipp - auf der Etagere

1 Person	22,50
2 Personen	36,50

Rührei mit Räucherlachs, Sylter Matjes
Nordische Art“, Nordseekrabbenfleisch,
Schwarzbrot, Saucen und Blattsalat ^{1,2,6,A,B,C,D,E,G}

GOSCH Schnitzel vom Schwein ^{2,4,A,C,E,I}

mit Bratkartoffeln (Speck/Zwiebel), Gurkensalat,
Preiselbeergelee 22,50

GOSCH Lachs Bowl

Räucherlachs, Lachstatar, Lachsknacker, Bulgur,
Tomate, marinierte Gurke, Zwiebeln,
Avocado-creme und Brot ^{A,D,I,J,2} 22,00

Angeln Sie
knackige Fischbrötchen
direkt bei uns am Tresen!



Schnell mal goschen!

Auster Natur mit Butterbrot und Zitrone ^{A, E, G, J, M} und Schalotten-Vinaigrette	1 Stück	5,00	
5 Leckereien 3 fischig, 1 cremig, 1 salatig, mit Baguette und Sylter Brot	1 Person 2 Personen	16,50 24,50	
Sylter Fischsuppe (klar) mit Fischstücken, Miesmuscheln, Gemüse und Brot ^{4, A, B, D, I}		9,50	
Lachsknacker (ohne Schweinefleisch) mit Honig-Senf-Sauce und Brot ^{1, 2, 5, 6, A, D, I, J}	1 Stück 2 Stück	5,50 8,50	
Steakhouse-Pommes mit Ketchup oder Mayo		6,00	 
Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Gurken-Mayo ^{C, J}		8,50	 
Tintenfischringe im Backteig, Knoblauch- oder Cocktail-Sauce ^{1, 2, 4, 5, 6, A, B, C, D, F, G, J} und Baguette		12,50	
Garnelen paniert in Knusperhülle Knoblauch- oder Cocktail-Sauce ^{1, 2, 4, 5, 6, A, B, C, F, G, J} und Baguette		14,50	
Seemanns-Teller gebackene Garnelen und Tintenfischringe mit Steakhouse-Pommes und Cocktail-Sauce ^{1, 2, 4, 5, 6, A, B, C, D, F, G, J}		18,50	
Gebackene halbe Drillings-Kartoffeln mit Sour Cream ^{C, G, J}		7,50	 



GOSCH ToGo:
auch unterwegs
ein Highlight.

Schnell mal goschen!

GOSCH-Knusper-Stulle mit Frischkäse, Blattsalat und			
– Thunfisch-Sesam , Guacamole, rote Zwiebel und Teriyaki-Sauce ^{2, A, D, G, K}		19,00	
– GOSCH Garnelen mit Tomate u. Cocktail-Sauce ^{2, 4, A, B, G, J, N}		18,00	
– Bratlachs mit Gurke, Rotweinzwiebel und Honig-Senf-Sauce ^{1, 2, 5, 6, A, G, I, J}		17,00	
– Ziegenkäse mit Walnüssen, Honig und Preiselbeergelee ^{A, G, E, I}		16,50	
– Sylter Matjes „Nordische Art“ mit Hausfrauen- Sauce und Zwiebeln ^{1, 2, 4, 6, A, C, D, G}		16,00	
Sylter Schmaus Oliven, Nüsse und Brotchips ^{A, C, E, H}		9,50	
Knoblauchbaguette mit Knoblauch und Sweet-Chili-Sauce ^{1, 2, 4, 5, A, C, F, G, J}		7,50	
Ofenfrisches			
– Sylter Brot mit Olivenöl ^A		7,00	
– Baguette und Sylter Brot mit Olivenöl ^A		6,00	
– Baguette mit Olivenöl ^A		5,00	
Omas Heringstopf Bismarckhering in Apfel-Zwiebel-Gewürzgerken-Rahm und			
– Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{2, 5, 6, C, D, F, G, J} oder		14,50	
– Drillings-Kartoffeln ^{2, 5, 6, D, F, J} oder		13,50	
– Bratkartoffeln ^{2, 4, 5, 6, D, F, G, J}		12,50	
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch-Baguette ^{A, J}		10,50	
Gurken-Dill Salat mit Brot ^A		4,50	 

Für unsere kleinen Wattwürmer

Räuberteller 0,00
Nehmt euch, was schmeckt, vom Teller eurer Eltern

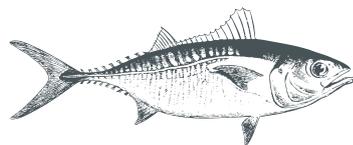


Butter bei die Fische

Bitte wählen Sie Ihren Fisch, 2 Beilagen und eine Sauce (siehe rechte Seite). Alle Fische erhalten Sie gegrillt.

Thunfisch im Sesammantel

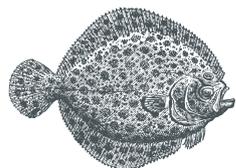
Pazifik-Wildfang, zartes Fleisch



34,50

Ganze Scholle

Nordsee-Wildfang, festes weißes Fleisch



26,50

Lachs-Filet

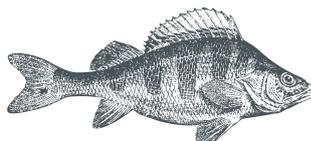
Norwegen-Zucht, reich an Omega-3-Fettsäuren



25,00

Rotbarsch-Filet

Nordatlantik-Wildfang, saftiges Fleisch, wenig Fett



24,00

Kabeljau-Filet

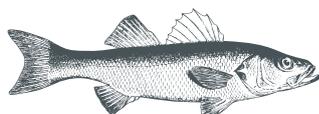
Nordatlantik-Aquakultur, festes Fleisch, wenig Fett



24,00

Zander-Filet

Ostsee-Aquakultur, mageres zartes Fleisch



23,50

Doraden-Filet

Mittelmeer-Aquakultur, festes weißes Fleisch



22,50

Seehecht-Filet

Mittelmeer-Aquakultur, feines weißes Fleisch, wenig Fett



21,00

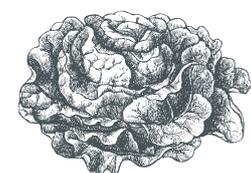
Ihre Wahl-Beilagen zu unseren Fischgerichten

Und so geht's!



Beilagen

- Gegrilltes Gemüse
- Rahmspinat ^G
- Blattsalat gemischt
- Gurken-Dill-Salat

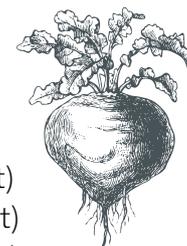


- Mayo- oder Speckkartoffelsalat ^G
- Bratkartoffeln (Speck/Zwiebel)
- Kartoffelpüree ^G
- Steakhouse-Pommes
- Kartoffelrösti mit Sour Cream ^{C, G, J}
- Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{C, G, J}
- Wildreismischung
- Gemüse-Bulgur



Saucen

- Zitronen-Hollandaise ^G (warm)
- Weißwein-Sauce ^G (warm)
- Cocktail-Sauce ^{1,2,6,A,C,J} (kalt)
- Knoblauch-Sauce ^{2,5,6,A,C,F,I,J} (kalt)
- Honig-Senf-Sauce ^{1,2,5,6,A,F,I,J} (kalt)
- Meerrettich-Sauce ^{6,10,A,G,I,N} (kalt)
- Remouladen-Sauce ^{1,5,6,A,C,D,G,I,J} (kalt)



Ganze Fische nach Tagesfang

mit 2 Beilagen nach Wahl ^{A, D, J}

Preis auf Anfrage

Kapitäns Dinner (für 2 Personen)

66,00

vom Grill: 3 verschiedene Fischfilets und GOSCH-Garnelen

Beilagen: Wildreismischung, Salate und Baguette

Saucen: Honig-Senf-, Cocktail- und Knoblauch Sauce, Zitronen-Hollandaise ^{A, B, C, G, J}

Fischtheken-Klassiker

Alle Klassiker erhalten Sie mit 1 Beilage und 1 Sauce.
Und so geht's!



Thunfisch im Sesammantel mit Teriyaki-Sauce ^{2,A,D,F}	30,50
Nordseekrabbenfleisch mit Cocktail-Sauce ^{1,2,4,6,A,B,G,J}	28,50
2 BlackTiger Garnelen mit Cocktail-Sauce ^{2,4,B,G,I,N}	26,50
3 Fisch-Filets mit Cocktail-Sauce ^{1,2,4,A,B,G,I,N}	22,50
Flusskrebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce ^{1,2,4,6,A,B,G,I}	22,50
GOSCH Garnelen mit Cocktail-Sauce ^{2,4,B,G,I,N}	22,50
Bratlachs mit Honig-Senf-Sauce ^{1,2,5,6,I,J}	21,50
Stremellachsfilet mit Honig-Senf-Sauce ^{1,2,5,6,I,J}	20,00
Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce ^{1,2,5,6,I,J}	19,50
Räucherlachs „kalt geräuchert“ mit Honig-Senf-Sauce ^{1,2,5,6,I,J}	18,00
Brathering oder Bismarckhering ^{1,2,5,6,D,G,J}	16,50
Sylter Matjes „Nordische Art“ mit Hausfrauen-Sauce ^{1,2,4,6,A,C,D,G}	15,00
Backfisch mit Remouladen-Sauce ^{1,2,5,6,C,D,J}	14,50
Dazu passt: Salatbeilage mit Balsamico Hausdressing ^J	4,00  

Beilagen

- Bratkartoffeln (Speck/Zwiebeln) mit Sour Cream ^{C,G,J}
- Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{C,G,J}
- Kartoffelrösti mit Sour Cream ^{C,G,J}
- Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch-Baguette ^{A,G,J}

Dressing-Auswahl zu unseren Salaten

Balsamico- ^J, Sylter- ^{2,C,F,I} oder Erdbeer ^{2,C,F,I,J}-Dressing



GOSCH Pasta

GOSCH Thai-Nudeln (pikant), mit Brot und	normal	klein	
– GOSCH Garnelen und Flusskrebbsfleisch ^{1,2,4,6,A,B,G,I}			oder
– Grillgemüse vegetarisch ^{1,2,4,6,A,G,I}	19,50	14,50	
	16,50	12,50	

GOSCH Wok-Nudeln			
mit Gemüse, Soja-Sauce, Brot und			
– Thunfisch-Sesammantel ^{A,C,D,F,I,K}	20,50		
– GOSCH Garnelen ^{2,4,A,B,C,F,I,K}	19,50		
– Bratlachs ^{A,C,D,F,I,K}	18,50		
– vegetarisch ^{A,C,F,I,K}	12,50		

Stellen Sie sich Ihr Pasta-Gericht selbst mit 1 Sauce und 1 Topping zusammen. Und so geht's!



Spagetti Nudeln mit			
– Tomaten-Sugo ^A	10,50		
– Spinat-Frischkäse-Sauce ^{A,G}	10,00		
– "Thai" Sauce pikant ^{1,2,4,6,A,G}	9,50		
– Knoblauch-Chilli-Öl ^A	9,50		
– Weißwein-Sauce ^{A,G}	9,00		
– Butter ^{A,G}	8,00		

Topping zu Ihrer Pasta:			
– 3 Fischfilets ^D	+ 12,50		
– GOSCH Garnelen ^{1,2,4,6,B,G,I}	+ 9,00		
– Flusskrebbsfleisch ^{1,2,4,6,B,G,I}	+ 9,00		
– Bratlachs ^D	+ 9,00		
– Ziegenkäse ^G	+ 8,50		
– gegrilltes Gemüse	+ 7,50		

Extra			
– geriebener Parmesan	+ 2,50		
– Sambal Olek ^N	+ 2,50		

Alles im Tontopf

Thunfisch im Sesammantel	17,00
auf asiatischem Pilzsud mit Trüffelmayo und Brot ^{1,2,A,E,I,J,K}	

Garnelen-Gemüsepfanne	16,50	
mit Knoblauch- oder Cocktail-Sauce und Brot ^{2,4,A,B,C,G}		

Stremellachs heiß geräuchert	15,50
auf Grillgemüse, Honig-Senf-Sauce und Brot ^{1,2,A,D,G}	

Ziegenkäse überbacken - lauwarm	
mit roten Zwiebeln, Rucola, Walnüssen, Honig und Preiselbeergelee ^{A,G,E,I}	15,00

Gemüse Bulgur	11,50	
mit Wurzelgemüse, Paprika, Limetten-Aioli und Brot ^{A,C,G}		

Aus dem Ofen:

Ofenkartoffel gefüllt mit		
– Ziegenkäse ^{A,G,J}	16,50	
– Grillgemüse ^{A,G,J}	14,50	
– Blattspinat ^{A,G,J}	13,00	
– Guacamole ^{A,G,J}	13,00	

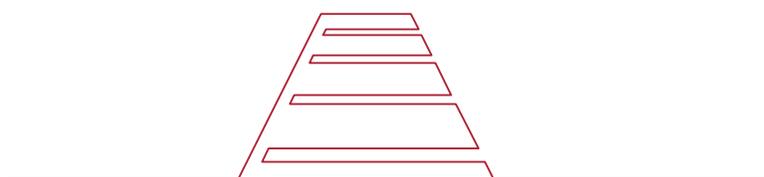
Zu allen Ofenkartoffeln servieren wir Blattsalat, Sour Cream und Parmesan-Chip.

Flammkuchen		
mit Crème fraîche, Käse, Rucola, Sour Cream und		
– Nordseekrabbenfleisch ^{1,2,4,6,A,B,D,G,I,N}	22,00	
– Lachs und Dill ^{A,D,G}	14,00	
– Ziegenkäse und Walnuss ^{A,G,K}	12,50	
– Speck und Zwiebeln ^{4,A,G}	12,00	
– Grillgemüse ^{A,G}	11,50	



GOSCH vom Steg

Thunfisch-Sesam-Burger ^{A,D,G,K}	22,50	
Surf & Turf Burger vom Angus-Rind mit Garnelen ^{2,A,G,C,J}	19,00	
Crispy-Garnelen-Burger ^{A,C,F,G,J}	18,50	
Pulled-Lachs-Burger ^{BBQ} ^{A,D,G}	17,50	
Gemüse- Burger ^{A,G}	16,00	
Alle Burger sind auch mit Käse erhältlich.	+ 2,50	
Alle Burger werden im Brötchen mit Salat, Zwiebeln, Gewürzgurken, BBQ-Sauce, Sour Cream und Steakhouse-Pommes für Sie zubereitet.	17,00	
Fish & Chips mit Remouladen-Sauce Seelachs-Kibbelinge im Backteig, mit Steakhouse-Pommes, Ketchup oder Mayo ^{1,A,C,D,G,J}		
Egg Benedict - mal anders mit Räucherlachs, Brötchen, Blattsalat, Ei, Zitronen-Hollandaise und Guacamole ^{A,C,D,G}	12,50	
Currywurst mit pikanter Sauce und		
– Süßkartoffel-Pommes und Chili-Gurken-Mayo ^C	15,50	
– Bratkartoffeln (Speck/Zwiebel) ^{4,G}	14,50	
– Steakhouse-Pommes und Mayo oder Ketchup	14,00	
– Baguette und Sylter Brot	10,50	
Steakhouse-Pommes mit Rucola und		
– Lachs, Gurke und Limetten Aioli ^{6,C,D}	12,50	 
– Trüffel-Mayo und Parmesan ^{C,G}	10,50	 
– Guacamole und rote Zwiebeln	9,50	



Süßer Abschluss

Iced latte - Eiskaffee Espresso mit Milchschaum und Mini Magnum-Mandeleis ^{7,E,G}	10,00	
Crème Brûlée ^{C,G}	8,00	  
Apfelringe in Backteig mit Zimt und Zucker an Vanille-Sauce ^{A,C,G}	8,00	
3 Kartoffelrösti mit Apfelmus und Puderzucker ³	7,00	 
Rote-Beeren-Grütze mit Vanille-Sauce ^{C,G}	7,00	  
Kugel Eis (Tagesangebot) ^{C,G}	3,50	  

Nachfischen

Käseauswahl von Kuh, Ziege und Schaf
mit Walnüssen, Feigensenf und Brot^{A,E,F,G,H}

5 verschiedene Käsesorten	18,50
3 verschiedene Käsesorten	12,50





GETRÄNKE

SELBSTBEDIENUNG

Aperitifs

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange) ¹	9,00
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren)	9,00
Hugo (Holunder, Prosecco, Minze)	9,00
Crodino Spritz - Rharbarber (mit Limette und Minze) - alkoholfrei	9,00

Prickelndes

Crémant „Das neue Champagner Gefühl“ 12,5% vol., Weiß oder Rosé	0,75 l	60,00
Prosecco 11% vol.	0,2 l 0,75 l	8,00 28,00
GOSCH Secco Rosé 12,5% vol.	0,2 l 0,75 l	8,00 28,00
Veuve Clicquot Champagner 12% vol.	0,75 l 1,5 l	120,00 190,00
Veuve Clicquot Champagner, Rosé 12% vol.	0,75 l	140,00

GOSCH Weine

	0,2 l	0,75 l
GOSCH Chardonnay , 12,5% vol. (trocken, temperamentvoll, cremig-nussig)	8,00	28,00
GOSCH Pinot Grigio , 12,0% vol. (trocken, tropisch-fruchtig, fein-würzig, nussige Note)	8,00	28,00
GOSCH Blanc , 12,0% vol. (trocken, spritzig, frisch mit vollmundiger Frucht, harmonisch, elegant)	7,00	26,00
GOSCH Sylter Windrosé , 11,5% vol. (trocken, feinfruchtig, aromatisch und würzig)	8,00	28,00

Alle Weine 0,1 l 6,00
Prosecco 0,1 l 4,50



Weißweine

0,2 l 0,75 l

Deutschland

Graacher Himmelreich, Riesling Kabinett 9,00 32,00
Dr. Loosen, Mosel, 9,0% vol.
(feinherb, Weinbergpfirsich, Obstblüten, Kräuterwürzigkeit)

Riesling Rotschiefer 8,50 30,00
Dr. Loosen, Mosel, 12,0% vol.
(trocken, feine Säure, sehr komplex)

Grauburgunder, 8,50 30,00
Villa Wolf, Pfalz, 12,0%
(trocken, feine Frucht, elegant)

3-Liter Doppelmagnum inkl. 2 Fl. Mineralwasser 133,00

Hellseher, Weißweincuvée 8,00 28,00
Gut von Beiden, Pfalz, 12,5% vol.
(feinherb, Birne, Melone, etwas Zitrus,
mit floralem Duft, weich, wenig Säure)

Blanc de Noir, EINS ZU EINS 8,00 28,00
A. Diehl, Pfalz, 11,5% vol. (trocken, blumig, Mandel, Heu)

Eins zu Eins, Sauvignon Blanc 8,00 28,00
A. Diehl, Pfalz, 12,5% vol.
(trocken, Grapefruit, Johannisbeere, Stachelbeere, Paprika, Gras)

Metzger Cuvée "Prachtstück" 8,50 30,00
Weißburgunder u. Chardonnay, Pfalz, 12,0% vol.
(trocken, frisch, charmant)

Frankreich

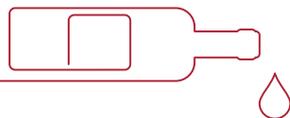
Sancerre, Sauvignon Blanc 12,00 36,00
Henri Bourgeois, 14,0% vol.
(trocken, Jasmin, Cassisblüte, Akazien, Zitrusfrüchte)

La Butinière, Chardonnay 8,50 30,00
Anne de Joyeuse, 13,5% vol.
(trocken, weißer Pfirsich, Vanille, cremig, mild)

Italien

Lugana 8,00 28,00
Corte Volponi, 12,5% vol. (trocken, frisch, blumige Noten)

Weinschorle 13,0% 0,2 l 6,00



Roséweine

0,2 l 0,75 l

SCAIA Rosato, Tenuta Sant Antonio 8,00 28,00
Italien, 12,5% vol.
(fruchtig, blumig nach Rosen, leicht, frisch, wenig Säure)

Spätburgunder Rosé, Villa Wolf 8,00 28,00
Pfalz 11,5 % vol.
(trocken, Erdbeere, feine Säure)

AIX Rosé, Maison Saint AIX 9,50 34,00
Aix en provence, Frankreich 13,0% vol.
(trocken, Wassermelone, Erdbeere, blumig)

1,5 Liter Magnum inkl. 1 Fl. Mineralwasser 80,00
3-Liter Doppelmagnum inkl. 2 Fl. Mineralwasser 180,00

Rotweine

0,2 l 0,75 l

Primitivo 9,00 32,00
San Marzano, Italien, 13,5% vol.
(trocken, würzige Note, attraktive Frucht)

Sangiovese 9,00 32,00
Caparzo, Italien, 13,0% vol.
(feine Kirsche, Veilchenduft)

Bier vom Fass

0,2 l 0,3 l 0,5 l 1,5 l

Gilde Ratskeller 4,9% vol. 3,00 4,00 6,00

Gilde Ratskeller Pitcher 4,9% vol. 1,5l 19,00

Gilde Alster 4,9% vol. 4,00 6,00

König Ludwig Weissbier 5,5% vol. König 4,00 6,00
Ludwig dunkel 5,1% vol. 4,00 6,00

Flaschenbiere

0,33 l 0,5 l

König Ludwig Weissbier
Kristall 5,5% vol., Alkoholfrei < 0,5% vol. 6,00
Corona 4,5% vol. 5,00
Schöffelhofer Grapefruit, trüb 2% vol. 5,00
Gilde Free 5,00

Longdrinks

4 cl

Tanqueray Gin, 47,3% vol.	10,00
Hendrick´s Gin, 44,0% vol.	12,00
Havana Club, 3 Jahre 40,0% vol.	10,00
The Kraken Black Spiced Rum, 40% vol.	12,00
Four Roses Whisky, 40,0% vol.	10,00
Jim Beam Whisky, 40,0% vol.	10,00
Jack Daniel´s Whisky, 40,0% vol.	11,00
Glenfiddich Single Malt, 40,0% vol.	13,00
Absolut Vodka, 40,0% vol.	10,00
Osborne Veterano, 30,0% vol.	10,00

Zum Auffüllen 0,2 l zur Wahl inkl.

Tonic, Coca Cola oder Lemon

Longdrinks mit Red Bull ^{1,6,7,9} **0,25 l + 2,50**

Flaschenpreise 0,7 l

120,00

(Hendrick´s Gin, Havana Club 3J., Jim Beam)
incl. 4 Fl. 0,2l Tonic, Coca Cola od. Lemon zur Wahl

Red Bull ^{1,6,7,9} **4x 0,25 l + 10,00**

Digestifs

GOSCH Aquavit ¹ , 38,0% vol.	Fl. 2 cl	3,50
Schierker Feuerstein Kräuter ¹ , 35,0% vol.	Fl. 2 cl	3,50
Voll auf die Nuss ³² , 0% vol.	2 cl	4,50
Helbing, Hamburgs feiner Kümmel ³⁵ , 0% vol.	2 cl	3,50
Kiemenputzer, klarer Kräuterverteiler ³² , 0% vol.	2 cl	3,50
Jägermeister, 35,0% vol.	2 cl	3,50
Fernet Branca, 39,0% vol.	2 cl	3,50
Sambuca, 40% vol.	2 cl	3,50

Grappa Ninino, 41% vol. **2 cl 6,00**

Glenfiddich Single Malt ¹ , 40,0% vol.	4 cl	9,50
Jack Daniel´s ¹ , 40,0% vol.	4 cl	8,50
Ramazzotti Amaro ¹ , 30,0% vol.	4 cl	5,50
Averna ¹ , 29,0% vol.	4 cl	5,50
Baileys Irish Cream, 17,0% vol.	4 cl	5,50



Alkoholfreies

Lütauer Apfel- oder Rhabarberschorle	0,33 l	4,50
Bionade	0,33 l	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero ^{1,4,5,6,7}	0,2 l	4,00
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Seven Up ^{1,4,5,6,7}	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,00
Spezi ^{1,4,5,6,7}	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,00
Säfte nach Saison	0,2 l	4,00
Saftschorle	0,4 l	5,50
Orangina	0,25 l	4,00
Red Bull ^{1,6,7,9}	0,25 l	5,00
Bitter Lemon, Tonic Water ⁸ oder Ginger Ale ¹	0,2 l	4,50
Mineralwasser (Medium oder Naturell)	0,25 l	4,00
	0,75 l	8,00

Heißgetränke

Espresso ⁷	2,50
Espresso Macchiato ⁷	2,50
Doppelter Espresso ⁷	4,00
Kaffee Crème ⁷	3,00
Cappuccino ⁷	3,50
Latte Macchiato ⁷	4,00
Milchkaffee ⁷	4,00
Heiße Milch	3,00
Heiße Schokolade	4,00
Tee nach Saison	4,00
Schokochino ⁷	5,00



FEIERN BEI GOSCH!

Sylter Flair an der Leine: Wir bieten für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung bei uns an Bord einen separaten Bereich für bis zu 60 Personen. Gerne auch auf unserem Sonnen-Deck – der sonnigsten Terrasse im Herzen von Hannover!

Schreiben Sie uns an:
reservierung-hannover@gosch.de

Bei uns sind nur die Fische im Netz!

Für entspannt-goschige Momente bieten wir bei uns ganz bewusst kein WLAN an. Genießen Sie die kleine Auszeit!

GOSCH

DAS SYLT AN DER LEINE

AN DER MARKTHALLE HANNOVER

... und nun hoffen wir, dass es Ihnen bei uns gefallen hat!

... und vielleicht haben Sie auch Lust, bei uns zu arbeiten? Oder kennen jemanden, der einen Job sucht und gern mit uns im Team durchstarten möchte? Wir freuen uns auf eine unverbindliche Kontaktaufnahme:



GOSCH SYLT

Lizenzpartner:

FOOD+TREND
MANAGEMENT (HANNOVER) GMBH

Adelheidstraße 4-5 | 30171 Hannover

info@food-trend.info



Stand:
Nov.
2023



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



handgemacht

Inhaltsstoffe

- | | | |
|---------------------------------------|---|----------------------------------|
| ¹ mit Farbstoff | ⁵ mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) | ⁸ mit Chinin |
| ² mit Konservierungsmittel | ⁶ mit Säuerungsmittel | ⁹ mit Taurin |
| ³ mit Antioxidationsmittel | ⁷ mit Koffein | ¹⁰ mit Stabilisatoren |
| ⁴ mit Geschmacksverstärker | | |

Allergene

- | | |
|---|--|
| ^A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus | ^H Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus |
| ^B Krebstiere und Erzeugnisse daraus | ^I Sellerie und Erzeugnisse daraus |
| ^C Eier und Erzeugnisse daraus | ^J Senf und Erzeugnisse daraus |
| ^D Fisch und Erzeugnisse daraus | ^K Sesam und Erzeugnisse daraus |
| ^E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | ^L Lupinen und Erzeugnisse daraus |
| ^F Soja und Erzeugnisse daraus | ^M Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
| ^G Milch und Erzeugnisse daraus | ^N Schwefeldioxid und Sulfite |

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.