



ART isst
IM GÄRTLE
RESTAURANT · GALERIE

Mai – September 2012



Lieber Gast,

freuen Sie sich auch schon auf den Sommer? Wenn am Wochenende Spaziergänge, Wanderungen und Radtouren in den Schönbuch einladen, ist das „Gärtle“ eine Oase zum Entspannen und Genießen. Ob Nachmittagskaffee oder eine kühle Erfrischung: Draußen in unserem Garten bringen Sie Leib und Seele in Stimmung. Vielleicht noch etwas für die Sinne? Einmalig in der Region: Nur ein paar Schritte durch den Garten und Sie können sich im Kunstmuseum Manfred Luz auf eine anregende Begegnung mit dem Lebenswerk des Entringer Künstlers einlassen.

Gleich vormerken: Am Wochenende 30. Juni / 1. Juli 2012 findet im „Gärtle“ und im Museum wieder ein Sommerfest statt. Dazu laden wir Sie herzlich ein. Hoffen wir, dass auch Petrus unser Gast sein wird und uns zwei sonnige, wohltemperierte Tage beschert.

Christel Luz, Manfred Luz
und Ihr Gärtle-Team

*Mittagstisch,
auch vegetarisch,
täglich wechselnd,
ab 9,50*

Mai

Büfett am Donnerstagabend „Badische Lebensfreude“

„Der Spargel ruft ...“

Jeden Donnerstagabend, 19 Uhr · 30,-
3./17./24.5. am Flügel: Michael Schirmer

Menü des Monats

Spargelcremesuppe,
verfeinert mit Sauce Hollandaise
und gerösteten Mandelblättchen

*

Frischer Stangenspargel
mit gebackenem Forellenfilet
und neuen Kartoffeln

*

Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Sahne
36,-

Weinempfehlung des Monats

Eichstetter Herrenbuck,
Chardonnay, 0,2 l · 5,-

Unser Aperitivvorschlag

Badischer Rieslingsekt
mit Erdbeersirup · 5,20

Tipp:
Maibock

Am Wochenende:
Kuchengedeck · 5,40
Rhabarberkuchen,
Tasse Cappuccino/Latte macchiato/
Milchkaffee

Junni

Büfett am Donnerstagabend „Italienische Freuden“

mit herrlichen, italienischen Weinen!

Jeden Donnerstagabend, 19 Uhr · 30,-
14./28.6. am Flügel: Michael Schirmer

Menü des Monats

Melonencarpaccio mit Parmaschinken
und diversen Früchten

*

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen
auf Curryschaum,
mit Süßwein verfeinert,
im Nudelbeet

*

Tiramisu
38,-

Weinempfehlung des Monats

Salice Salentino, Apulien, 0,2 l · 6,-

Unser Aperitifvorschlag

Prosecco mit Aperol, Eis und Zitrone · 5,20

Tipp:

Antipastiteller · 12,50
Verschiedene
Nudelgerichte

Am Wochenende:

Kuchengedeck · 5,40
Kirschkuchen,
Tasse Cappuccino/Latte
macchiato / Milchkaffee


30. Juni / 1. Juli 2012
Sommerfest
im Gärtle und
offene Tür im Museum
mit freiem Eintritt!
(siehe spezielles Infoblatt!)



Juli

Büfett am Donnerstagabend „Spanische Impressionen“

von Rioja bis Paella

Jeden Donnerstagabend, 19 Uhr · 30,-
12./26.7. am Flügel: Michael Schirmer

Menü des Monats

Seeteufelmedaillon im Sesammantel
auf Rosmarinpolenta

*

Gaspacho

*

Knoblauch-Rosmarin-Lammragout
mit gebackenen Kartoffelecken

*

Katalanische Cremespeise
38,-

Weinempfehlung des Monats

Rioja, Navarra, 0,2 l · 6,20

Unser Aperitifvorschlag

Sherry „Pio Pepe“ · 4,50



Tipp:

Fitnesssteller · 17,80

Am Wochenende:

Kuchengedeck · 5,40
Himbeerkuchen,
Tasse Cappuccino/Latte
macchiato / Milchkaffee

August

Büfett am Donnerstagabend „Sommerfreuden“

mit dem Duft der Südsee

Jeden Donnerstagabend, 19 Uhr · 30,-
9./30.8. am Flügel: Michael Schirmer

Menü des Monats

*Geeiste Melone und Ananas,
dazu Avocadoschiffchen,
gefüllt mit marinierten Krabben*

*

*Gefüllte Wachtel auf Currycouscous,
Salatgarnitur*

*

*Orangenparfait, karamellierte
Minibanane auf Früchtespiegel*
39,-

Weinempfehlung des Monats

Grave Friuli, Cabert, Rosato, 0,2 l · 5,50

Unser Aperitivvorschlag

Südseecocktail · 4,50

Tipp:

Tagesessen · 9,50 und 10,50

Am Wochenende:

Kuchengedeck · 5,40
Ananas-Kiwi-Kuchen,
Tasse Cappuccino/Latte
macchiato/Milchkaffee

September

Büfett am Donnerstagabend „Düfte der Provence“

verzaubert durch französische Weine

Jeden Donnerstagabend, 19 Uhr · 30,-
6./27.9. am Flügel: Michael Schirmer

Menü des Monats

*Frische Pfifferlinge in
„Kräutern der Provence“
à la crème*

*

*Verschiedenes vom Wild in Rosmarinsauce,
Preiselbeeren, Butternudeln*

*

*Wildbeerenteller mit
verschiedenem Eis und Sahne*
39,50

Weinempfehlung des Monats

Côtes de Provence, Rotwein, 0,2 l · 6,-

Unser Aperitivvorschlag

Kir Royal · 5,20

Tipp:

Warme Gäuzwetschgen mit
Walnusseis und Sahne · 5,20

Am Wochenende:

Kuchengedeck · 5,40
Zwetschgenkuchen,
Tasse Cappuccino/Latte
macchiato/Milchkaffee





Ein besonderes Highlight für Ihre Festgesellschaft ist eine Führung durch das Kunstmuseum Manfred Luz, dessen Räumlichkeiten Sie übrigens auch für Empfänge mieten können – sprechen Sie uns an!

Ob Hochzeit, gesellschaftlicher Anlass oder Familienfeier – bei uns im „Gärtle“ wird Ihr besonderer Tag zu einem Erlebnis, an das Sie sich immer wieder gern erinnern werden! Gerne können Sie für Ihr Fest auch unseren Konzertflügel zum Klingen bringen.

Feine Küche, zuvorkommender Service und der Reiz gewachsener Strukturen mit der ursprünglichen Malerstube, dem naturnahen Gartenzimmer, dem gemütlichen Kaminzimmer und dem lichten, modernen Pavillon begeistern Alt und Jung.

Öffnungszeiten:

Freitag, Samstag, Sonntag ab 11.30 durchgehend geöffnet

Mittwoch, Donnerstag 11.30–14.30, 17.30–23.30 Uhr

Dienstag 17.30–23.30 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr – Montag Ruhetag

Im Gärtle
Bebenhauser Straße 44/1
72119 Ammerbuch-Entringen

Tel. 07073/6435
restaurant@imgaertle.de
www.imgaertle.de