



gasthouse

moin.

*herzlich willkommen im gecco gasthouse.
gaumenfreuden mitten im grünen und mitten in der stadt. seit 2005.*

*wir sind nordhorns angesagtestes gasthouse
und freuen uns, dass du bei uns bist.*

*leckeres essen, ausgezeichnete drinks, biere und weine.
das alles in einem schönen ambiente.*

*fragen, lob und tadel immer gerne.
besondere reservierungsanfragen & guest relations
bitte an hallo@gecco.bar.*

wir wünschen einen schönen aufenthalt.

simon kuipers & the gecco gang.

appetizer

BROT & BUTTER — 6,90 €

handgebackenes brot vom bäcker gaues. dazu feinste französische meersalzbutter.
BROT / WALNUSS / OLIVE / FLEUR DE SEL / BUTTER

PEZZO D'ITALIA — 12,90 €

mehr italien geht nicht! allergeilste mortadella, house-brot & burrata. yummy!
MORTADELLA VON FRIEMANN / BURRATA / HOUSE-BROT / OLIVENÖL / MEERSALZ

KÜRBISCREMESÜPPCHEN 2.0 — 8,50 €

kürbis. wohltuend zur kälteren jahreszeit. super als kleine mahlzeit für zwischendurch.
KÜRBIS / SCHMAND / SPECKWÜRFEL / CHILI / CHEDDAR / ZWIEBEL

LE UMAMI WINTER ROLL — 11,90 €

winterspeck incoming! diese umami-bombe dropfen wir passend zum herbstanfang.
ENTENBRUST / ROTE BEETE / BASILIKUM / REISPAPIER / GLASNUDELN / SWEET-CHILI

BEET, BLOOD AND BURRATA — 11,50 €

wir lieben diesen käse. unsere herbst-winter-edition mit beete, blutorange & minze. heftig!
BURRATA-KÄSE / GELBE & ROTE BEETE / BLUTORANGE / MINZE / FLEUR DE SEL

MEATBALL MARINARA — 12,90 €

scuuuuzi, da wird die mamma aber neidisch! ein fleischbällchen-träumchen.
RINDERHACKBÄLLCHEN / TOMATENSAUCE / BASILIKUM / PARMESAN / HOUSE-BROT

COME ON, BERT — 15,50 €

mit diesem salat findest du garantiert freunde. und freude.
WILDKRÄUTER / MANGOLD / PREISELBEERE / GEBACKENER CAMEMBERT
KARAMELLISIERTE WALNÜSSE / HONIG / THYMIAN / FRISCHE FEIGEN

THE MEZZE — 15,90 €

seit 2005 bei uns auf der karte und mit weitem abstand eure lieblingsvorspeise.
GEMÜSE-ANTIPASTI / SCHINKEN / SCHAFSKÄSE / OLIVEN / DIP / HOUSE-BROT

BRUSCHETTA — 9,90 €

der italienische vorspeisenklassiker. neu interpretiert.
TOMATEN-TATAR / ITALIENISCHES BROT / RUCOLA / OLIVENÖL

DRY AGED BEEF CARPACCIO — 18,90 €

das beste oder nichts. 25 tage dry aged, hauchdünn aufgeschnitten. carpaccio - gecco style!
DRY AGED RINDERFILET / SENF / TRÜFFEL-MAYO / PARMESAN

kick off.

to share

THE GASTHOUSE TAPAS — 16,90 € (PRO PERSON)

the very best of unserer vorspeisen, appetizer & snacks. serviert auf einem großen brett für "in die mitte".
immer ein bisschen anders, immer gut! bestellbar ab 2 personen. brot kann kostenfrei nachbestellt werden.

flammkuchen

TRADITIONELL — 12,50 €

hauchdünner teigfladen, bestrichen mit unserer hausgemachten kräutercreme und traditionell belegt.
FLAMMKUCHEN / KRÄUTERCREME / MAGERE SPECKWÜRFEL / ROTE ZWIEBELRINGE

RUCOLA & SERRANO — 13,50 €

unsere variante mit feinem serrano-schinken und knackigem rucola.
FLAMMKUCHEN / KRÄUTERCREME / SERRANO / PARMESAN / RUCOLA / OLIVENÖL

MEDITERRAN — 13,50 €

mediterran ist immer gut!
FLAMMKUCHEN / KRÄUTERCREME / OLIVEN / SCHAFSKÄSE / ROTE ZWIEBELRINGE

PULLED BEEF TACOS — 13,50 €

imbiss auf mexikanisch! inspiriert von der streetfood society. perfekt zum teilen!
MAIS-TACO / PULLED BEEF / CHILI-MAYO / MANGO-TOMATEN-SALSA

FLANKSTEAK TACOS — 16,50 €

diese taco-variante ist ein richtiger roundhouse-kick gegens gaumenzäpfchen. ¡fantástico!
MAIS-TACO / STEAKSTREIFEN / FETA / CHIMICHURRI / AVOCADO / PIMIENTOS

CHIPOTLE FISH TACOS — 16,90 €

lachstacos sind der geheimtipp! eine wunderbare kombination.
MAIS-TACO / CHILI-MAYO / GEPICKELTES GEMÜSE / FETA / PULLED WILDLACHS

tacos, baby!

burger.

DAS BURGER MANIFEST

unsere burger sind gut. sehr gut sogar.
und zu 100% selbstgemacht.

das burgerfleisch stammt von
fleischerei friemann aus nordhorn,
die burgerbrötchen werden von
bäckerei arends gebacken, die saucen
sind vollständig selbst kreiert. ihr werdet
den unterschied schmecken.

PS: unsere burger werden immer(!)
medium-well gegrillt.

CHEESE BURGER — 13,50 €

feinstes blonde d'aquitaine burgerbeef-patty, salatmischung, tomate, gurke, zwiebelringe,
unsere hauseigene, von euch geliebte burgersauce und ordentlich cheddar-cheeeeese. yummy!

THE CALI BURGER — 14,90 €

grüße von der californischen küste. dem burger-mekka der staaten.
burger wie oben beschrieben, mit extra chili-mayo, avocado-creme, spiegelei & extra cheddar.

DER SCHÖNE HENRY — 15,50 €

frankreich verpackt in einem burger. feinstes blonde d'aquitaine burgerbeef-patty, salatmischung,
tomate, feigen-chutney, balsamico-zwiebeln, gereifter ziegenkäsetaler.

VEGGIE BURGER — 14,50 €

wir können burger auch in veggie! mit lecker gegrilltem halloumi-käse. dazu unsere salatmischung,
tomatenscheiben, gurken, zwiebelringe, gegrillte paprika-streifen, pesto & extra rucola.

EXTRA BEILAGEN — je 4,90 €

gasthouse-dippers, grillgemüse oder kleiner beilagensalat

EXTRA DIPS & SAUCEN — je 1,- €

ketchup, mayonnaise, gecco-dip, chili-mayo, trüffel-mayo

schönes stück fleisch.

RINDERFILET — 36,50 €

das beste vom rind. 200 gr. (rohgewicht) argentinisches rinderfilet mit dreierlei vom blaukraut.
RINDERFILET / BLACK GNOCCHI / BLAUKRAUT IN DREI VARIANTEN

SERIOUS SURF & TURF — 39,50 €

der klassiker aus amerikanischen steakhäusern. weide vs. ozean. eine deliziose kombination.
RINDERFILET / 3x GARNELEN / SPAGHETTI AGLIO E OLIO / PIMIENTOS DE PADRÓN

STEAK AU POIVRE — 29,50 €

frankreich? lieben wir. die französische küche? lieben wir noch mehr. pfeffersteak 3.0 - gecco style!
FLANKSTEAK / PFEFFER / HENNESSY-COGNAC-RAHM-SAUCE / KARTOFFELCHIPS

CÔTE DE BOEUF — 36,90 €

für kenner der beste cut vom rind. bei uns: 100% us-prime-beef. hocharomatisch, absolut saftig.
RIBEYE-STEAK / BLOODY-MARY-BBQ-SAUCE / POTATO WEDGES / AIOLI

IBERICO MILANESE — 25,90 €

fast schon ein klassiker. jetzt mit italienischem touch. kotelett vom iberico-schwein mit feinen beilagen.
IBERICO-KARREE / SPAGHETTI / SAN MARZANO TOMATE / PARMESAN / ZITRONE

COQ AU RIESLING — 22,50 €

ein abstecher nach frankreich geht noch! dieser klassiker kommt mit feinem riesling-aroma daher.
MAISHÄHNCHENBRUST / RIESLING / WILDGEMÜSE / SELLERIE

PULLED PORK SLIDER — 22,90 €

barbecue trifft alpenküche. crossover-küche über sieben berge. oder brücken. guten!
PULLED PORK / BRIOCHE / ALMDUDLER-BBQ-SAUCE / GEGRILLTER ROMANA-SALAT

KOREAN FRIED CHICKEN — 25,90 €

inspiriert vom koreanischen karaange-chicken. knusprig, saftig, herzhaft.
CRISPY MAISHÄHNCHENBRUST / HARISSA-KAROTTE / MAC & CHEESE

THE DUCK BANH MÍ — 24,90 €

banh mí - die vietnamesische art von stulle. nur geiler. hand drauf!
BARBARIE-ENTENBRUST / TERIYAKI / GURKE / KAROTTE / SWEET-CHILI-SAUCE

master class.

wirts- house.

SCHNITZEL LOVE — 20,50 €

the very best schnitzel in town! bei uns vom schweinefilet. saftig & zart.
SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET / DIPPERS / MAYO / ZITRONE / PREISELBEERE

WIRSINGROULADE RELOADED — 19,90 €

oma ruft an. essen ist fertig! diese nicken krautwickel sind richtiges soulfood. genau richtig. genau jetzt!
SCHWEIN / RIND / WIRSING / RAHM / GERSTE / HOUSE-BROT

OX & KNOLLE — 22,50 €

über nacht gegarte ohsenbäckchen im eigenen sud. heftig, deftig. dazu unser kartoffelpü. lecker!
OCHSENBÄCKCHEN / KARTOFFELPÜ / KNOBLAUCH-JOGHURT / GURKE

COD AND THE GANG — 26,50 €

*cod (kabeljau) unsere nr. 1 für die jahreszeit. hier mit mediterranem anstrich.
KABELJAUFILET / KÜRBIS / KARTOFFEL / PAPRIKA / SCHMAND*

LOUP DE MER — 24,90 €

*wolfsbarsch (loup de mer) auf einer wahnsinnig guten püree-kombination. dazu passt ein glas riesling!
WOLFSBARSCHFILET / SALBEIBUTTER / KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE*

SALMON KING CURRY — 21,90 €

*seit jahren euer liebstes lachs-gericht! klare empfehlung!
GEMÜSE-CURRY / SÜSSKARTOFFEL / EDAMAME / LACHSFILET / JASMIN-DUFTREIS*

THE WINTER SALMON — 21,90 €

*back to the roots. immer mal wieder auf unserer karte. jetzt passend zur jahreszeit wieder da!
GEGRILLTES LACHSFILET / RÜBENPÜREE / KARTOFFELWAFFEL / SENF-RAHM-SAUCE*

SEESAIBLING — 26,90 €

*edelart. die beste wortschöpfung für dieses ungewöhnliche gericht.
SEESAIBLING-FILET / WURZELGEMÜSE / CHAMPAGNER-BÉCHAMEL / KARTOFFEL*

GAMBAS AL AJILLO — 14,90 €

*gambas gehen immer! lecker spicy und garantiert mit viel knoblauch.
9x GEGRILLTE GARNELEN / CHILI / KNOBLAUCH / LAUCHZWIEBELN / HOUSE-BROT*

PECORA POWER — 16,50 €

*veggie-pasta first! unsere beliebteste pasta-alternative.
PASTA / TOMATE / WEISSWEIN-SAHNE-SAUCE / RUCOLA / FETA*

CHILI STEAK PASTA — 18,50 €

*steak & pasta? aber hallo! - achtung: scharf!
PASTA / STEAKSTREIFEN / CHILI / PAPRIKA / TOMATEN*

LOX & LOX — 17,90 €

*unsere lachs-pasta mit sensationell cremig-leckerer weißwein-sahne-sauce.
PASTA / GEGRILLTE LACHSWÜRFEL / SPINAT / WEISSWEIN-SAHNE-SAUCE*

STRANGER SHRIMPS — 19,90 €

*pasta aglio e olio – mit garnelen-topping. klassiker unter den pastagerichten.
PASTA / GEGRILLTE SHRIMPS / KNOBLAUCH / CHILI / OLIVENÖL*

CHICKEN ALFREDO PASTA — 18,90 €

*italienisches pasta-original mit parmesan und gegrillter hähnchenbrust.
PASTA / GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST / PARMESAN-SAHNE-CREME*

BOLLO & BURRATA — 18,50 €

*hausgemachte bolognese-sauce, burratakäse & taggliatelle-nudeln. eine traum-kombination!
PASTA / BOLOGNESESAUCE / BURRATA / TOMATE / PARMESAN*

eat pasta, run fasta.

blätter bar.

MEET THE GREEK — 15,50 €

unser gemischter wildkräutersalat mit rucola, mangold & babyleaf-blättern.
dazu schafskäse, oliven, peperoni, kirschtomaten, gurkenscheiben, zwiebelringe, paprikastreifen

THAI STEAK SALAD — 18,90 €

als basis unser gemischter wildkräutersalat mit rucola, mangold & babyleaf-blättern.
dazu tomaten, gurken, zwiebeln, sesam-limetten-cashews, mangowürfel & steakfleisch-streifen

POLLO SALAD — 17,90 €

als basis unser gemischter wildkräutersalat mit rucola, mangold & babyleaf-blättern.
mit gegrilltem hähnchenbrustfilet, gurken, paprika, kirschtomaten, parmesan-flakes & champignons

ZIEGENPETER SALAT — 18,90 €

als basis unser gemischter wildkräutersalat mit rucola, mangold & babyleaf-blättern.
mit zwei gratinierten ziegenkäsetalern, apfel, cranberrys, tomaten, gurken, paprika & zwiebelringen.

INKLUSIVE DRESSING NACH WAHL:

hausgemachte himbeer-vinaigrette, honig-senf-dressing oder essig & öl

IMMER MIT DABEI:

vier scheiben frisches steinofenbaguette.

THAI CURRY — 16,90 €

thailand at it's best! pikantes gemüsecurry auf kokosmilchbasis. 100% vegan.

GRÜNES GEMÜSE / JASMINREIS / PAPRIKA / THAI-SPARGEL

BUTTERNUT CURRY — 14,90 €

die süße des kürbis harmoniert wunderbar mit der aromenfülle von kardamom, kurkuma & co.

BUTTERNUT-KÜRBIS-CURRY / DATTEL / KARDAMOM / KURKUMA / JASMINREIS

SAFRANRISOTTO — 18,90 €

veganes safranrisotto mit crudo di funghi - frische champignons für den kick!

RISOTTO / SAFRAN / VEGANER PARMESAN / CHAMPIGNONS / BASILIKUM-ÖL

PAN DE LA GNOCCHI — 14,90 €

bunt gemischte gnocchi-pfanne mit allerhand gemüse und hausgemachtem pesto!

GNOCCHI-KISSEN / PAPRIKA / ZUCCHINI / THAI-GEMÜSE / PESTO

veggie & vegan

kinder gerichte.

MIT FLEISCH / MIT FISCH — 7,90 €

- fischstäbchen mit dippers & ketchup

- hähnchenbrustfilet mit reis

OHNE FLEISCH — 5,90 €

- tagliatelle nudeln mit tomatensauce

- tagliatelle nudeln mit parmesan & butter



gecco gasthouse

mühlendamm 1, 48529 nordhorn

GUEST RELATIONS

www.gecco-nordhorn.de