



MOIN!

Herzlich willkommen im Gecco Gasthouse!
Gaumenfreuden mitten im Grünen und mitten in der Stadt.
Seit 2005.

Wir sind Nordhorns angesagtestes Gasthouse und
bieten täglich von morgens bis abends das volle kulinarische Programm.
Wir freuen uns, dass du bei uns bist.

Wir sind stolz, dass es uns bereits über 20 Jahre gibt.
Stetig weiterentwickelt und jetzt ein Restaurant mit Szene-Charakter.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt.

Simon Kuipers & the gecco gang

Neben unserem hübschen Gasthouse betreiben wir auch noch weitere
Lokale in der Umgebung. Feel free und überzeug dich selbst und schaue dir auch
unsere anderen Restaurants an.

Petit Papillon - brasserie & bistro

PALOMA LOLA - bar de tapas

THE FUCHS - Supergrill

appetizer

brot & butter. – 8,90

handgebackenes brot. feinste französische meersalzbutter. voilà!

brot / walnuss / olive / fleur de sel-butter

tokyo beef sando – 19,50

rinderfilet. kurz & heftig angegrillt. im butter-brioche. kommt krass!

rinderfilet / teriyaki / chili-mayo / sesam / brioche

chips & ham – 12,90

greeting from nyc! abgefahrene kombi aus kartoffelchips & serrano-schinken. probiert es!

serrano-schinken / kartoffelchips / peperoni

pulled pork bao buns – 9,50

miniburger auf asiatisch! mit hausgemachtem pulled pork und frechen toppings.

bun bao / pulled pork / chili-aioli / rotkohl / minze

vorspeisen.

burrata – 13,90

crazy in love mit burrata. die frühjahr-edition mit frischen tomaten.

burrata / bunte tomaten / olivenöl / basilikum

rösti & lax – 15,50

altbewährt und immer gut. kleine rösti-taler mit aromatischem räucherlachs.

rösti / räucherlachs / honig-dill-senf-sauce / salat / sour-cream

the mezze – 18,50

eure Lieblingsvorspeise. seit 2005.

antipasti / schinken / käse / oliven / dip / house-brot

spanish tapas board – 28,50

was ein brett! die gesamte spanische kulinarik auf einem brett serviert.

käse / oliven / gemüse / butter / sardinen / schinken / salami / nüsse / garnelen

pinsa, not pizza.

hellboy! – 18,90

pinsa mit san-marzano-tomatencreme, salami, burrata & chili-honig. bäm!

tomate / milano-salami / chili-honig / burrata

servus, heidi! – 16,50

pinsa mit san-marzano-tomatencreme, südtiroler schinken, bergkäse! servus!

tomate / bergkäse / schinken / schnittlauch

veggielicious.

thai curry – 19,50

thailand at it's best! 100% vegan. auf kokosnussmilch-basis.

zucchini / champignons / paprika / jasmin-reis / red thai curry

mama veggie köfte – 19,50

shakshuka (tomatensauce) und hausgemachte zucchini-köfte. 100% vegan.

tomate / kokosjoghurt / minze / zucchini / kichererbsen / reis

pan de la gnocchi – 18,50

gnocchi-pfanne mit allerhand gemüse und hausgemachtem pesto

gnocchi / paprika / zucchini / champignons / pesto

vallah vegan – 19,50

unser all-time-vegan-favourite!

gegrilltes gemüse / falafel / hummus / house-brot

veggie burger – 15,50

burger auf vegetarisch! mit halloumi, paprika & pesto.

brioche / sauce / halloumi / paprika / pesto / salat / tomate

kidscorner.

chicken & rice – 9,00

pasta & tomatensauce – 8,00

pasta & parmesan – 8,00

dippers & ketchup – 6,50

fischstäbchen & pü – 9,00

gut burgerlich.

cheese burger – 14,90

seit immer: ein richtig guter cheese burger. hand drauf!

brioche / beef / cheddar / sauce / salat / gurke / tomate / zwiebel

cali burger – 15,90

winke, winke von der californischen westküste. unser p.i.m.p. cheese burger

brioche / beef / chili-mayo / salat / gurke / tomate / zwiebel / cheddar / avocado / ei

der schöne henry – 15,90

er ist wirklich schön. seit über 10 jahren bei uns auf der karte.

... ziegenkäse / feigen-chutney / balsamico-zwiebeln / tomate

the holy steakhouse-burger – 28,00

next level burger. 280 gr. medium-gegrilltes burgerbeef. müssen wir mehr sagen?

butter-brioche / cheddar / schmorzwiebel / dijonnaise / kartoffelchips

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.

beef boutique.

rinderfilet – 42,00

das beste vom rind! argentinisch. extra zart.

rinderfilet / kräuterbutter / grillkartoffeln / kleiner beilagensalat

steak au poivre. – 36,90

pfeffersteak 3.0 - direkt aus der französischen küche inspiriert. lieben wir!

steakhälfte / pfefferrahm-sauce / beilage nach wahl

entrecôte – 41,50

für kenner der beste cut vom rind. hocharomatisch, absolut saftig.

entrecôte-steak / bbq-sauce / bearnaise-sauce / grillkartoffeln

philly cheese steak – 28,90

einer geht noch! legendäres cheese-steak-sandwich mit reichlich schmorzwiebeln & cheddar!

steak / brioche / käse-sauce / paprika / zwiebeln / dippers

soul-food.

schnitzel love – 22,90

the very best schnitzel in town - punkt.

schnitzel vom schweinefilet / dippers / mayo / zitrone / preiselbeere

ox & knolle – 26,90

edelzart. über stunden gegart im eigenen sud. heftig, deftig, schmackofatz.

ochsenbäckchen / kartoffelpüree / röstzwiebeln / frühlingsslauch

franz josef sein grillteller – 29,50

oma ruft an. essen ist fertig! ein grillteller wie er im bilderbuch steht.

rind / schwein / huhn / dunkle sauce / rösti / salatbeilage

alpenkäse-schnitzel – 26,50

jodela hiti. jodela hita. cordon bleu auf österreichisch.

schweinefilet / bergkäse / serrano-schinken / dunkle sauce / rösti-taler

nummer hunderzwölf a – 24,90

ramen! yes! endlich wieder auf unserer karte.

entenbrust / ramen / udon-nudeln / teriyaki-ei / pak-choi

deepsea.

loup de mer – 28,90

feines wolfsbarschfilet auf grillgemüse & tomaten-tatar.

wolfsbarsch / grillgemüse / tomaten-tatar / grüner salat

fischbrötchen, digga! – 25,90

fischbrötchen á la flammlachs-style. geht heftig!

pulled lachs / brioche long-bun / remoulade / grüner salat / kartoffel-wedges

salmon king curry – 27,90

seit jahren euer liebstes lachs-gericht! klare empfehlung!

gelbes gemüse curry / lachsfilet / jasmin-duftreis

gambas al ajillo – 17,90

gambas gehen immer! lecker spicy und garantiert mit viel knoblauch.

gegrillte garnelen (9 stück) / chili / knoblauch / house-brot

blätterbar.

meet the greek! – 20,50

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

thai steak salad – 24,50

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

pollo salad – 22,90

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

capra salad – 22,50

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

eat pasta, run fasta.

pecora power – 19,50

veggie-pasta first! unsere beliebteste pasta.

pasta / tomate / weisswein-sahne-sauce / feta

lox, lox – 21,50

unsere lachs-pasta mit sensationell cremig-leckerer sauce.

pasta / pulled lachs / spinat / weisswein-sahne-sauce

chili steak pasta – 26,90

steak & pasta? aber klar doch! cremige tomaten-sauce, feine steakstreifen, bisschen chili!

pasta / gegrillte steakstreifen / tomatensauce / paprika

chicken alfredo – 22,90

italienisch-amerikanisches pasta-original! mit parmesan & chicken.

pasta / gegrillte hähnchenbrust / parmesan-sahne-sauce

young truffle – 29,00

pasta, trüffel, steak, burrata. was eine kombi! gönning einleiten!

pasta / frischer trüffel / parmesan-sauce / steakstreifen / burrata

