DEUTSCHE KÜCHE · COZINHA ARTESANAL ALEMÃ ·

Caro visitante, bem vindo à nossa casa! Resgatamos as memórias e os sabores da imigração alemã no Brasil — „Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!"

ENTRADAS · VORSPEISEN

COUVERT cesta de pães, azeitonas pretas e manteiga. R$ 10

VIKING 4 und., bolinhas assadas de batatas, couve manteiga e bacon. R$ 16

FRIKADELLEN 4 und., bolinhas assadas de carne, servidas com chutney de maçã e tomate. R$ 24

O PÃO QUE SORRI!

BREZEL com manteiga. R$ 16

MAGRINHAS crostini bratinho com base de maçã:

- CEBOLA COM BACON R$ 14
- PÊRA COM QUEIJO BRIE R$ 17

DINEDI pizza alemã (Flammkuchen) em fatia retangular. Queijos suíços, cebolas caramelizadas e bacon, com base de maçã. R$ 23

WURST · EMBUTIDOS

SEBASTIÃO Wursteller: Leberkäse em cubos temperados com ervas, pimentões e cebola roxa. R$ 20

BRATWURST embutido grelhado. Acompanha ou chucrute, ou salada de batata:

- SCHÜBLIG salsichão suíno e bovino. R$ 29
- CERVELÁ salsichão bovino com alho. R$ 21
- KALBSWURST salsichão de vitela. R$ 25
- FRANKFURTER salsicha de calibre médio, suíno. R$ 21
- LINGUIÇA NÜRNBERGER calibre fino, suíno. R$ 23
- LINGUIÇA DE CORDEIRO calibre fino, com hortelã. R$ 26

CURRYWURST salsichão Schüblig grelhado servido com generosa porção de ketchup com curry. R$ 31

DEVORE SEM CULPA

TORTA DE CHUCRUTE

SAUERKRAUT-KUCHEN : COZINHA SUÁBIA

Massa fina amanteigada, recheio de chucrute (repolho fermentado) temperado com bacon, vinho branco e alcaravia (Kümmel), cozido na nata. Trançada com fatias de bacon. R$ 22 / FATIA

SOPAS · CREMESUPPEN (levam caldo de carne)

CREME DE CENOURA COM GENGIBRE Ingwer-Karotten Suppe R$ 35

CREME DE BETERRABA RUSSO BORW R$ 31

SALADAS · SALATE

DONA HEIDI rúcula, agrião, alface frisée, tomate cereja, cenoura ralada, presunto cru, gorgonzola dolce, castanhas de caju trituradas, uva passa, gergelim, com molho agridoce de mostarda e mel.

- INTEIRA serve bem 1 pessoa R$ 40
- MEIA ideal para acompanhar a torta de chucrute ou um embutido grelhado. R$ 25

PATROA salsichão grelhado Schüblig, chucrute temperado, salada de batatas e salada de folhas. R$ 43

ZU TEILEN · PARA COMPARTILHAR

LINGUIÇAS E SALSICHAS Cervelá, Kalbswurst, linguiça Kalbswurs e linguiça de cordeiro. Acompanha chucrute temperado, salada de batatas, pão rústico (centeio), chutney de maçã e tomate e trio de mostarda. R$ 120

HAUPTSPEISEN · PRINCIPAIS

MITTAGESSEN — ALMOÇO 12h ~ 15h30

PRATOS INDIVIDUAIS

ENTRADA INCLUSA: SALADA OU SOPA DO DIA

PAPRIKA SCHNITZEL lomba suína empanado, em molho cremoso de páprica, servido com Klöße, arroz branco e legumes salteados. R$ 47

GULASCH cozido de músculo bovino com vinho tinto, cenoura e batata, acompanha Spätzle e compota de frutas vermelhas. R$ 43

OMAS SAUERBRATEN lagarto bovino marinado em vinagre, fatiado, guarnecido com repolho roxo cozido com maçã (Rotkohl) e Klöße. R$ 53

LEIPZIGER EISBEIN joelho suíno salmorado e cozido em panela de desmanche, servido com chucrute e batatas cozidas. Serve 2 - 3 pessoas. R$ 170

ALLGÄUER KÄS' SPÄTZLE Servido às 4tas, 5tas e 6tas
Spätzle em queijos suíços fundidos guarnecido com cebolas empanadas. R$ 47

SPÄTZLE ALL' PISTACCHIO E ZUCCA Servido aos Sábados e Domingos
Spätzle ao molho bechamel aromático, servido com abóbora japonesa assada e pistaches triturados. R$ 40

PINÓQUIO - SUGESTÃO INFANTIL.
Spätzle ao molho pomadora servido com Frikadellen. R$ 30

MEFISTO HOT DOG salsicha Frankfurter na baguete, acompanha batatas esmagadas com cebola dourada. R$ 27

Henny Wilhelmina Volkmer

imigrante alemã

SÜßSPEISEN · SOBREMESAS

APFELSTRUDEL rocambole de massa filo com recheio de maçãs, passas e especiarias. Servido com molho de baunilha, ou com creme batido, ou com sorvete de baunilha. R$ 28

BROWNIE COM NOZES servido quente e cremoso, com sorvete de baunilha. R$ 18

FUDGE 70% chocolate belga amargo, mel, avelãs, whisky e ganache, este bolo não leva trigo. Servido com laranja cristalizada e creme batido. R$ 18

KÄSEKUCHEN bolo de ricota, baunilha e amêndoas, servido com compota de frutas vermelhas. R$ 17

FLORESTA NEGRA AOS FINAIS DE SEMANA
→ a original! torta de cerejas montada sobre base amanteigada, intercalando camadas de biskuit de chocolate amargo, chantilly e compota de cerejas. A torta é regada com aguardente de cereja (Kirsch), e finalizada com creme batido e chocolate belga em lascas. R$ 31

O BUQUÊ taça de sorvete artesanal de baunilha, compota de frutas vermelhas (Rote-Grütze), creme batido e canudo de waffle. R$ 20

QUE SEJA DOCE A VIDA E A ALMA

GANSARAL | Cozinha Artesanal Alemã

Quarta e Quinta 12:00 - 18:00
Sexta e Sábado 12:00 - 22:00
Domingo 12:00 - 20:00

Rua Demóstenes 885, Campo Belo
(011) 2338-6380
@gansaral