
SPEISEN
UND
GETRÄNKE



GATSBY

CAFE • RESTAURANT • BAR

EST. 2020

HERZLICH WILLKOMMEN IM GATSBY

...wir verwöhnen Sie hier in einer angenehmen,
familiären Atmosphäre mit herausragender zeitloser
Küche und einer erstklassigen Auswahl an hochwertigen
internationalen Abenddrinks.

Erlesene Weine, delikate Vorspeisen, köstliche Soßen,
knackige Salate, Fisch, Fleisch
von allerfeinster Qualität und täglich alles frisch.

Über uns

Wir sind junge Gastronomen aus der Region. Gemeinsam
mit unserem jungen, engagierten und dynamischen Team
haben wir etwas außergewöhnliches erschaffen.

Wir arbeiten ausschließlich mit
Unternehmen aus der Region. Ob es die Eier vom
Bauernhof sind, das Fleisch vom Schlachter nebenan oder
der Großhändler aus der Ortschaft.

Wir tun unser Bestes um die Region zu unterstützen.

Wir freuen uns auf Sie
und bedanken uns im Voraus für Ihre Unterstützung.

Wer war dieser Gatsby?

Gatsby war ein junger Millionär und ein undurchsichtiger
Geschäftsmann, dessen geheimnisumwitterte Herkunft,
seine unklare Ausbildung und sein unermesslich
scheinendes Vermögen Stoff für viele Gerüchte bildete.

Er veranstaltete in seinem Haus rauschende Tanzpartys für
die New Yorker Gesellschaft. Dies trotz der Prohibition
und der Weltwirtschaftskrise.

Es gab für alle Gesellschaftsschichten, die wert auf Le-
bensqualität legten, einen Zufluchtsort, wo Sie dem
Alltagsleben entkamen und in eine neue Welt eintauchen
konnten, ohne Sorgen und Kummer.

Das Leben leben als würde es kein Morgen geben.
Erlesene Drinks und delikate Speisen.

Dies alles dank eines Gentlemans namens:

– **The Great Gatsby** –



LÖFFELGELÜSTE

1. Tomatencremesuppe ^{G,I} /// 4,90
gereifte Suppe verfeinert | frisches Basilikum

2. Getrüffelte Kartoffelsuppe ^G /// 5,90
herzhaft cremige Kartoffelsuppe | verfeinert mit edlem Trüffelöl

AUFSTRICH

5. Hummus ^{G,K} /// 3,90
Kichererbsen | Har Bracha Tahina | Kumin | Zitrone | Olivenöl

6. Kräuter Frischkäse Aufstrich ^G /// 3,90
frische Kräuter aus dem Garten

7. Aioli ^{G,C,I} /// 3,90
das Gelbe vom Ei | Knoblauch | Olivenöl | Zitronensaft | Senf

8. Gegrillter Auberginen Dip ^{G,K} /// 3,90
israelischem Raucharoma | Joghurt | Knoblauch
Tomatensalsa | Tahina

KALTEVORSPEISEN

10. Mozzarella di Bufala ^G /// 8,90
Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

11. Marinierte Oliven /// 4,90
schwarze Oliven | Olivenöl | Chili | Zitrone

12. Bruschetta Trilogie ^{G,A,C} /// 8,90
drei Variationen der traditionellen italienischen Speise

13. Carpaccio vom Rind ^G /// 12,90
hauchdünne Rinderfiletscheiben | Olivenöl | Parmesan
Rucola | Tomate

14. Vitello Tonnato ^{G,D} /// 12,90
Kalbfleisch | Thunfischereme | Kapern

Wir servieren zu allen Gerichten auf dieser Seite
hausgemachtes Brot.



WARMEVORSPEISEN

- 15. Blätterteig Zigarren** ^{A,C,G} /// 7,90
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse | Dip
- 16. Gratiniertes Ziegenkäse** ^{C,G} /// 8,90
karamelisiert mit Olivenöl-Thymian-Honig | Salatbouquet
- 17. Gebratene Kalbsleber** /// 9,90
in Olivenöl gebraten | Zwiebeln | Paprika | pikante Tomatensoße
- 18. Gegrillte Peperoncinos** /// 5,90
mit Knoblauch-Chili-Marinade
- 19. Gebratene Garnellen** ^D /// 9,90
im Olivenöl | Knoblauch | Cherry-Tomaten
- 20. Gemischte Vorspeisen** ^{A,C,D,G} /// 13,90
eine Vorspeisenvariation nach Geschmack des Hausherrn

SALATE

Gemischter Salatteller mit gepflückten Wildsalaten,
Datteltomaten, Gurke, Rote Beete, Möhren.

Mit einem Dressing Ihrer Wahl:

Cesar Dressing, Joghurt Dressing oder Sauce Vinaigrette.

Dazu servieren wir hausgemachtes Brot.

- 21. Gemischter Salat** /// 9,90
plus mögliche Upgrades
- 22. + gratiniertes Ziegenkäse** ^{C,G} /// 4,00
- 23. + gebratene Garnellen** ^D /// 5,00
- 24. + saftig gegrillte Rinderfiletstreifen** /// 6,00
- 25. + saftig gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen** /// 4,00



SUSHI

- 26. Lachs & Thunfisch Sashimi**^D /// 19,50
Gelbflossen Thunfisch | Königslachs
Wakame-Salat | rosa Ingwer | Wasabi-Creme
- 27. Miss Salmon Roll**^{A,D} /// 18,50
Königslachs | Avocado | Limettenzeste | Koriander | Sesam
- 28. Crazy Tempura Roll** /// 18,50
Ebi Tempura | Avocado | Trüffelcreme | Lemongras | Sesam
- 29. Crispy Tuna Roll**^{A,C,D,G} /// 19,50
Thunfischcreme | Rucola | Schnittlauch | Chili
- 30. Crispy Salmon Roll**^{A,C,D,G} /// 19,50
Lachscreme | Avocado | Frühlingslauch | Teriyaki
- 31. Crispy White Tiger Roll**^{A,B,C,D,G} /// 19,50
White Tiger Garnelen | Avocado | Rucola | Lemongras
- 32. Rainbow Salmon Roll**^{A,D} /// 19,50
Avocado | Gurke | Frischkäse | Koriander | Königslachs ummantelt
- 33. Rainbow White Tiger Roll**^{A,D} /// 19,50
White Tiger Garnelen | Gurke | Basilikum | Mango ummantelt
- 34. Sushi Mix**^{A,B,C,D,G} /// 29,00
8 x Inside-Out | 6 x Maki | 4 x Nigiri
- 35. Sushi Mix Deluxe**^{A,B,C,D,G} /// 39,00
8 x Inside-Out | 6 x Maki | 4 x Nigiri | 4 x Sashimi



AMERICAN FOOD

36. Cheeseburger ^{A.C.G} /// 13,90

saftig gegrilltes Beefpatty 200 g | Käse | Soße | Mayo
Salat | Zwiebel | Tomate

37. Spare Ribs ^{A.C.G} /// 16,90

saftige Spare-Ribs Mango-, Barbecue- und Buffalo-Soße

38. Buffalo Chicken Wings ^{A.C.G} /// 13,90

goldbraun gebackene Hühnerflügel | Buffalo-Soße

39. Chuck Norris Häppchen (2 Pers.) ^{A.C.G} /// 29,90

saftig gegrillte Spare-Ribs | goldbraun gebackene
Hühnerflügel | Giant-Cheese-Burger | Buffalo- Soße

Zu allen American Food Gerichten servieren wir wahlweise
Steakhouse Frites oder Süßkartoffel Pommes.

VEGETARISCHE GERICHTE

40. Kartoffel-Gemüse-Pfanne /// 13,90

Markt-Gemüse | Kartoffeln
Rosmarin-Thymian-Olivenöl gebraten

41. Ratatouille ^G /// 14,90

Ratatouille-Gemüse | frische Kräuter
Tomatensoße | Schafskäse überbacken

42. Risotto ^G /// 15,90

mit gebratenem Pfannengemüse und Parmesan

43. Zoodles Zucchini Nudeln /// 14,90

Zucchini Spaghetti | Kirschtomaten | Pesto

44. Ziegenkäse Burger ^{A.C.G} /// 14,90

Ziegenkäse karamellisiert | Soße
Tomaten-Chili Marmelade | Salat

Auf Wunsch gerne auch Gerichte ganz vegan.



PASTA

- 45. Il Capo** ^{A,B,D,G} /// 17,90
Tomaten-Sahne-Soße | Spinat | Knoblauch
Königsgamelen
- 46. Pasta al Salmone** ^{A,D} /// 17,90
Lachs | frische Tomaten | Basilikum | Weißwein-Sauce
- 47. Pasta alla Carbonara** ^{A,C,G} /// 13,90
Eigelb | Guanciale | edler italienischer Hartkäse
- 48. Pasta alla Bolognese** ^A /// 12,90
Tomaten-Fleisch-Soße
- 49. Pasta all'Arrabbiata** ^A /// 11,90
Peperoni fein gehackt | Knoblauch | pikantes Tomatensugo
- 50. Pasta con Spinaci** ^{A,G} /// 12,90
Spinat | Knoblauch | Tomaten | Gorgonzola-Soße
- 51. Pasta aglio, olio e peperoncino** ^A /// 11,90
Olivenöl | Oliven | Knoblauch | Peperoncini | kleine Tomaten
- 52. Pasta al Tonno al forno** ^{A,D,G} /// 13,90
Thunfisch | Knoblauch | Sahnesoße
- 53. Pasta al Piemont Trüffel** ^{A,G} /// 18,90
Gerahmte Pasta | Sahne | Trüffel

Bei allen Gerichten wöchentlich wechselnde Nudeln.



AUS DEM MEER

55. Atlantik Garnelen ^{B,D,G} /// 19,90
Atlantik-Garnelen | Marktgemüse | Tomaten-Sahne-Soße
Schafskäse überbacken

56. Lachsfilet ^D /// 21,90
Lachs | Olivenöl | Knoblauch

57. Loup de mer ^D /// 23,90
Wolfsbarsch | Limettenjuice-Olivenöl-Vinaigrette

58. Duett von Thunfischsteak- und Lachsfilet ^D /// 28,50
Lachsfilet | Thunfischsteak | Olivenöl | Knoblauch

59. Thunfischsteak ^D /// 28,90
rosa gebratenes Thunfischsteak | Olivenöl | Knoblauch

60. Fischplatte (2 Pers.) ^{B,D,G} /// 49,90
Fisch Variationen mit einem ganzen Wolfsbarsch, Garnelen,
Lachsfilet, Thunfischsteak | Olivenöl | Knoblauch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse
Hummer-Safran-Soße | hausgemachtes Brot

Wahlweise: Risotto, Kartoffelpüree

KINDER GERICHTE

70. Junior Hähnchenbrust ^A /// 7,90
Hähnchenbrust gegrillt | Steakhouse Frites

71. Pasta Bambini ^A /// 6,90
mit Tomatensoße

72. Kids Wings ^A /// 7,90
Wings | Steakhouse Frites



VON DER WEIDE

61. Scottish Black Angus Rinderfilet^G /// 27,90
Angus-Rinderfilet ca. 220 g | Pfefferrahm oder
Gorgonzola Sauce

62. Lammfilet /// 25,90
saftig gegrilltes Lammfilet | Balsamico-Honigsauce | Pflaumen

63. Lammkarree /// 24,90
saftig gegrillte Lammkronen | Barolo Sauce

64. Duett vom Lamm /// 25,90
Lammfilets und Lammkrone | Auberginen-Scheiben
feurig pikante Sauce

65. Gegrillte Leber^{A,G} /// 17,90
zart gegrillte Kalbsleber | geröstete Zwiebeln und
frische Champignons

66. Gegrillte Hähnchenbrust /// 15,90
Hähnchenbrust | Champignons-Gorgonzola-Soße oder
Pflaumen-Mavrodaphnesoße

67. Schweinesteak Gegrillt /// 14,90
saftig gegrilltes Schweinesteak | Barolo Soße

68. Grillplatte für zwei Personen /// 49,90
Fleischvariationen, vom Lamm, Hähnchen, Schweinesteak, Rinderfilet
(auch für mehrere Personen erhältlich)

Zu alle Fleischgerichte servieren wir einen
Beilagensalat | hausgemachtes Brot

Wahlweise eine Beilage:
Rosmarin-Kartoffeln | Steakhouse Frites



DESSERT

75. Schokotraum^C /// 8,90
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
hausgemachtem Eis und Früchten

76. Kaiserschmarrn^{A,C,G} /// 7,50
mit Pflaumenkompott und Bourbon Vanilleeis

77. Dessert des Küchenchefs^{A,C,G} /// 9,90
eine Dessert-Variation vom Küchenchef

BEILAGEN

Risotto /// 3,90

Kartoffelpüree /// 3,90

Bratkartoffeln /// 3,90

Pasta Aglio e olio /// 3,90

Steakhouse Frites /// 3,90

Süßkartoffel Pommes /// 3,90

Marktfrisches Gemüse /// 3,90

Gartenfrischer Beilagen Salat /// 3,90

SAUCEN

Barolo-Sauce /// 2,90

Gorgonzola-Sauce /// 2,90

Pfefferrahmsauce /// 2,90

Balsamico-Honigsauce /// 2,90

Tomatensauce /// 2,90

Hummer-Safransauce /// 2,90

DIPS

Mayonnaise | Ketchup /// 0,50

Scharfe Chili-Sauce /// 1,50



SOFTGETRÄNKE

ACQUA MORELLI	0,25l 2,50	0,75l 6,90
Naturale Still Frizzante Medium		
Afri Cola ^{1,2,4,8}	0,20l 2,60	0,40l 3,90
Klassik Zuckerfrei Zitrone Orange		
Goldberg ^{3,10}	0,20l 3,20	
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water Wild Berry Ginger Beer		
Red Bull Classic ^{9,11,14}	0,20l 3,90	

SÄFTE

Säfte	0,20l 2,80	0,40l 4,50
Apfel Orangen Maracuja Ananas Kirsch Rhabarber Bananennektar Johannisbeere		

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich!

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Himbeere-Rosmarin-Limetten-Limonade	0,40l 4,90
Rhabarber-Vanille-Minze-Limonade	0,40l 4,90
Kiwi-Basilikum-Zitronen-Limonade	0,40l 4,90

HOME MADE ICE-TEA

Lavendel-Limette-Ice Tea	0,40l 4,90
Darjeeling-Pfirsich-Ice Tea	0,40l 4,90

FRISCH GEZAPFTE BIERE

Veltins ^{1,3,9}	0,25l 2,50	0,40l 3,90
Pilsener Radler Krefelder BMW		
Veltins ³		0,33l 2,90
Pilsener alkoholfrei		
Paulaner ³		0,50l 4,90
Hefeweizen Hefeweizen Alkoholfrei		
Paulaner Ur-Dunkel ³		0,30l 3,20
Grevensteiner ³		0,30l 3,20



PRICKELNDES

Prosecco auf Eis	0,20l	6,50
Scavi & Ray Ice Prestige	0,70l	26,90
Villa Sandi Prosecco	0,70l	21,90
Champagner Moët	0,70l	76,90

APERITIFS

Campari-Orange	0,20l	6,90
Aperol Spritz	0,20l	6,90
Gatsby Spritz	0,20l	6,90
Martini Fiero Tonic	0,20l	6,90
Hugo	0,20l	6,90
Martini Wild Berry	0,20l	6,90
Adams Apfel (Alkoholfreie)	0,20l	5,50
The Sober Gatsby (Alkoholfrei)	0,20l	5,50

WEISSWEINE

Kallstadter Kobnert	0,20l	6,00	0,75l	18,00
Kerner Spätlese Lieblich Muskat lieblich, rundum Fruchtig				
Arrogant Frog	0,20l	7,00	0,75l	21,00
Chardonnay & Viognier Goldgelb duftend nach Pfirsich, Ananas Vanille Anklang				
Bischoffinger	0,20l	7,00	0,75l	21,00
Grauer Burgunder Trocken, fruchtig, erfrischend, Birnen Bouquet				
Sommeracher	0,20l	8,00	0,75l	24,00
Silvaner Kabinett Trocken, fruchtig, erfrischend, ideal zu Fisch				
Borgo Degli Aceri	0,20l	9,00	0,75l	27,00
Lugana Passend zu leichten Risotto- und Pasta-Gerichten				

Alle Weißweine sind auch als Schorlen erhältlich!



ROSÉWEINE

Bischoffinger 0,20l 6,00 0,75l 18,00
Spätburgunder Weißherbst Lieblich | Erdbeere-, Himbeere sowie Rosennoten. Besitzt einem langen und angenehm Nachgeschmack.

Arrogant Frog 0,20l 7,00 0,75l 21,00
Ribet Pink IGP Pay DÖC | intensives und anhaltendes Bouquet besitzt Noten von Sauerkirschen und Märzveilchen.

ROTWEINE

Mannara Amabile 0,20l 6,00 0,75l 18,00
Lieblicher Rotwein | Muskat lieblich, rundum Fruchtig

Hornhead 0,20l 7,00 0,75l 21,00
Malbec | Trocken, harmonisch, rauchig im Geschmack

GT 2014 I Mandorla 0,20l 7,00 0,75l 21,00
Primitivo Puglia | intensives Aroma mit Noten von reifen roten Früchten, Pflaumen und Brombeeren.

Arrogant Frog 0,20l 8,00 0,75l 24,00
Carbernet Sauvignon & Merlot | schwarze Früchte wie Brombeeren sowie reife piemontesische Kirsche, würzig, Rosmarin Note

Rotschild Los Vascos 0,20l 9,00 0,75l 27,00
Carbenet Sauvignon | nuancenreiches Bouquet mit Anklang von schwarzen Johannisbeeren, Kirsche & Pflaume

LONGDRINKS

Vodka-Red Bull	0,20l	8,00
Vodka-Lemon	0,20l	7,00
Whiskey-Cola	0,20l	7,00
Rum-Cola	0,20l	7,00
Gin-Tonic	0,20l	7,00
Negroni	0,20l	8,00

Für individuelle Wünsche exklusiver Spirituosen oder Upgrades der Longdrinks, fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter.



ABENDDRINKS UND INTERNATIONALE COCKTAILS

Piña Colada /// 7,00

Rum, Ananas-Saft, Cream of Coco, frische Sahne

Solero /// 7,50

Vodka, Maracuja, Erdbeersirup, Vanille Sirup, Lime juice

Cuba Libre /// 6,50

Havana 3 Años, Limette, Cola

Mojito /// 7,00

Bacardi, frische Minze, Rohrzucker, Lime Juice,
Limette, Sodawasser

Mojito Razz /// 7,50

Bacardi Razz, frische Minze, Rohrzucker,
Lime Juice, Soda, Himbeeren

Caipirinha /// 7,50

Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice

Gin Basil Smash /// 8,00

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum

Moscow Mule /// 7,50

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurken Capriccio

Für individuelle Wünsche fragen Sie unsere Mitarbeiter.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema /// 5,90

Limette, Limettensaft, Ginger Ale, Rohrzucker, Maracuja-Saft

Coconut Kiss /// 5,90

Ananas Saft, Grenadine, Cream of Coco, Sahne

Apfelkuchen Cocktail - schmeckt genauso /// 5,90

Naturtrüber Apfelsaft, Vanillesirup, Zimt, geschlagene Sahne

Solero Eis Cocktail /// 5,90

Maracuja, Erdbeersirup, Vanille Sirup, Lime Juice



WARME GETRÄNKE

Kaffee Crema ⁹	/// 2,40
Cappuccino ⁹	/// 2,80
Espresso ⁹	/// 2,10
Espresso doppelt ⁹	/// 2,90
Espresso Macchiato ^{G,8,9}	/// 2,20
Milchkaffee ^{G,8,9}	/// 3,10
Late Macchiato ^{G,8,9}	/// 3,10
Frischer Pfefferminztee mit Honig und Limette	///3,70
Tee verschiedene Sorten	/// 2,60

SHOTS UND FLASCHEN

Ramazzotti	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Jägermeister	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Baileys on Ice	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Grappa Marzadro	0,2cl 3,90	0,75l 99,90
Patron Silver	0,2cl 4,50	0,75l 99,90
Patron Anejo (Gold)	0,2cl 4,50	0,75l 99,90
9 Mile	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Grey Goose	0,2cl 4,50	0,75l 99,90
Bombay Sapphire	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Norden Gin by Berentzen	0,2cl 3,50	0,75l 79,90
Gin Hendricks	0,2cl 4,50	0,75l 99,90
Jack Daniel's	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Jack Daniel's Single Barrel	0,2cl 3,50	0,75l 99,90
Jack Daniel's Gentleman Jack	0,2cl 4,00	0,75l 199,90
Bacardi Carta Blanca	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Bacardi Razz	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Havana 3 Años	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Tres Paises	0,2cl 3,50	0,75l 69,90
Cointreau	0,2cl 2,50	0,75l 69,90
Likör 43	0,2cl 3,00	0,75l 79,90



Restaurant Gatsby

Münsterstraße 61 | 49477 Ibbenbüren

www.restaurant-gatsby.de

info@restaurant-gatsby.de

RESERVIERUNGEN

+49 (0) 172 9577779



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Milcheiweiß |
| 2 mit Konservierungsstoff | (bei Fleischerzeugnissen) |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 koffeinhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 chininhaltig |
| 5 geschwefelt | 11 mit Süßungsmittel |
| 6 geschwärzt | 13 gewachst |
| 7 mit Phosphat | 14 mit Taurin |

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o Drehspieß nach Döner Art