

G A N S A R A L

- I. Almoços: a comida caseira alemã
- II. Petiscos e Saladas
- III. Embutidos e Sanduíches
- IV. Dinedi
- V. Tábuas, e sobre os Vasos Afetivos
- VI. Confeitaria alemã
- VII. Mercearia do Ganso, importação alemã

Pedidos : 991.947.841



Hora do Almoço
cozinha caseira alemã

Paprika Schnitzel R\$ 43

Lombo suíno empanado em molho cremoso de páprica, servido com Klöße, arroz branco e legumes salteados.

Gulasch R\$ 40

Músculo bovino cozido com legumes e vinho tinto, acompanha Spätzle e compota de frutas vermelhas.

Omas Sauerbraten R\$ 48

Lagarto marinado guarnecido com Rotkohl (repolho roxo cozido com maçã) e Klöße.

Leipziger Eisbein para compartilhar R\$ 160

Joelho de porco salmorado e cozido, servido com chucrute e batatas cozidas.

Allgäuer Käs' Spätzle 4ta, 5ta e 6ta R\$ 43

Massa alemã em queijos suíços fundidos, acompanha cebolas empanadas.

Aos Finais de Semana

Spätzle all' Pistacchio e Zucca R\$ 34

Massa alemã, abóbora kabocha assada com azeite, servido molho bechamel aromático e finalizada com pistaches triturados e noz moscada.

Todos os pratos acompanham Salada de Entrada



PETISCOS

Viking {Wirsingküchle} R\$ 14
Bolinhos assados de batata esmagada, couve e bacon, entrada sem glúten, 4 unidades;

Sebastião {Wurststeller} R\$ 16
Marinada de Leberkäs' (embutido) cortado em cubos, com pimentões e cebola roxa;

Dinedi {Flammkuchen} R\$ 22
Pizza de base branca, cebola, caramelizada e creme de leite, queijo emmenthal e bacon. Fatia retangular cortada para *fingerfood*;

Frikadellen R\$ 22
Bolinhos de carne assados e chutney agridoce, 4 unidades;

SALADAS

Dona Heidi R\$ 40
Rúcula, agrião, alface frisée verde e roxa, tomate cereja, cenoura ralada. Uva passa, castanha de caju triturada, gergelim, gorgonzola doce, e prosciutto cruo. Molho agridoce de mostarda e mel;

Mini Heidi (1/2 Dona Heidi) R\$ 25
Ideal para acompanhar embutidos na grelha ou a torta de chucrute;

Patroa R\$ 38
Salada de batatas alemã, salsichão Schüblig grelhado, chucrute temperado e salada de folhas com tomate cereja, cenoura, molho agridoce de mostarda e mel e gergelim preto;





EMBUTIDOS na grelha, acompanham ou salada de batatas ou chucrute temperado

Salsichão Schüblig suína e bovina R\$ 26

Salsicha Cervelá bovina, com alho R\$ 21

Salsicha Kalbswurst vitela (branca) R\$ 25

Salsicha Frankfurter (suína) R\$ 21

Linguíça Nürnberger suína R\$ 22

Linguíça de Cordeiro R\$ 22

Currywurst R\$ 35

Salsichão Schüblig grelhado, ketchup condimentado com curry

Tábua de Linguíças & Salsichas R\$ 120

para compartilhar. Acompanha chucrute temperado, salada de batatas, chutney de tomate agri-doce e pão rústico;

SANDUÍCHES

Mefisto hot dog: salsicha Frankfurter na baguete, batatas amassadas com cebolas douradas e ketchup caseiro; R\$ 25

Arlecchino prosciutto cruo e rúcula com chutney agri-doce no pão italiano; R\$ 33

Dulcineia sanduba aberto: fatias de lionês condimentado sobre pão rústico e molho tártaro; R\$ 20

Manoelzão queijo quente FRESCAL no pão de semente de abóbora; R\$ 25

Sancho Pança misto quente com queijo emmenthal e presunto alemão no pão de semente de abóbora; R\$ 32

Segredo de Luise

presunto e manteiga no pão italiano; R\$ 25





TORTA DE CHUCRUTE

Carro-chefe!

Massa amanteigada recheada com chucrute cozido no vinho branco e creme de leite, temperado com Kümmel (alcaravia) e trançada com suculentas fatias de bacon.

***Você sabia?** Receita campeã em 2011 pela Gu-Küchenratgeber (Alemanha), ela se tornou rapidamente popular na região da Suábia por recriar a tradição de se comer chucrute na forma de uma deliciosa e perfumada torta.*

Torta de 1600g : R\$ 145

DINEDI a pizza alemã

Flammkuchen [flam-ku-rhen] verdadeira pizza alemã, uma especialidade da cozinha suábica.

Variando de acordo com dialeto, ela é conhecida por muitos nomes: Flammwaie, Dennete, Deie, Dinnede, Dünnele(...) Na nossa casa assumimos o nome Dinedi como compromisso de meio-termo. Massa de fermentação natural de espessura média e formato irregular. Base branca feita com nata temperada, e recheios típicos da culinária alemânica, confira abaixo:

Tradicional R\$ 66

Cebola caramelizada, queijos suíços e bacon.

Landjäger R\$ 64

Salaminho defumado com queijo Raclette, pode vir com a base picante (com páprica e nata) ou base tradicional.

Zucchini R\$ 50

Fatias de abobrinha com cebola roxa e queijo Raclette.

Kartoffeln R\$ 67

Batata bolinha, bacon, queijos e o inconfundível perfume de Kümmel (alcaravia).

Cogumelos R\$ 80

Blend de cogumelos Paris, shitake e shimeji.

Pêras R\$ 63

Fatiadas, com gorgonzola e nozes.

Apfel R\$ 41

Maçãs fatiadas, creme de maçã e canela.

TÁBUAS *para compartilhar*

DICA : acomode a sua tábua em um vaso cerâmico e faça dela um presente afetivo!

Alegrias do Opa

R\$ 77

Ideal para o final de tarde! Com fatiados: presunto alemão, lionês condimentado, queijo Appenzeller e salaminho Landjäger, mais manteiga, Quark (ricota temperada) manteiga, picles da casa. Acompanha uma cesta de pães artesanais e serve 2 pessoas.

Raclette

R\$ 242

Queijo tipo raclete, batatinhas cozidas, picles da casa, salame tipo Landjäger, prosciutto cruo geleia de frutas vermelhas, pão country e manteiga. Serve bem duas pessoas, é necessário ter a racleteira para desfrutar esta tábua em casa!

Você pode incluir qualquer item deste cardápio no seu vaso! O vaso cerâmico decorado fica por R\$ 20.





Encomendas com 24h de antecedência, por gentileza!

Apfelstrudel * 1kg R\$ 120

Opcional: molho de baunilha 1 Litro R\$ 58

Käsekuchen * 1kg R\$ 100

Bolo de ricota com amêndoas e compota vermelhas

Brownie com nozes 1,5kg R\$ 180

Fudge 70% * 1,5kg R\$ 306

Chocolate belga amargo, farinha de avelãs, Whiskey e mel finalizado com ganache

Morangueira {Linzertorte} * 1,8kg R\$ 186

Trançada, recheada com compota de morangos. Massa com especiarias, cacau, amêndoas e Kirschwasser

Zucchini com nozes 1kg R\$ 70

Bolo de abobrinha finalizado com chocolate 70%

Cucas {Streusekuchen} bolo em três fases: base fermentada, recheio de frutas e crosta esfarelada.

I. Uva Santa Isabel (da Rita) * 750g R\$ 55

II. Maçã * 750g R\$ 55

III. Banana com canela * 750g R\$ 55

IV. Cuca Bêbada 750g R\$ 90

Ricota doce, purê de ameixas e rum

Bolo marmorizado 1,2kg R\$ 113

Massa enriquecida com ricota, baunilha em favas e rum, meia tingida com cacau.

* Receitas possíveis de assar meia porção



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE * *originalíssima*

Torta de cerejas da **Floresta Negra**: montada sobre uma base amanteigada, intercalando biskuit de chocolate amargo, compota de cerejas e chantilly, tudo regado com Kirschwasser (o poderoso destilado de cereja). Sabor equilibrado porém intenso, picante e alcoólico - uma luxúria para o paladar.

As cores da torta não são aleatórias, emblemáticas elas refletem as mesmas cores das idumentárias usadas nas festividades locais: branco e preto com ornamentos em vermelho.

Torta de 3,8 kg : R\$ 224

** Receitas possíveis de assar meia porção*



Floresta Branca *	2kg	R\$ 120
<i>Bolo naked recheado com creme de chocolate branco, finalizado com buquê de frutas vermelhas</i>		
Rajado de ovos {Eierschecke}	1,5kg	R\$ 122
<i>Bolo tripartido, clássico da cidade de Dresden: massa fermentada, creme de ricota e creme de ovos</i>		
Butterkuchen *	1,5kg	R\$ 78
<i>Bolo de manteiga com crusty de amêndoas</i>		
Bolo Caracolado *	1kg	R\$ 100
<i>A graciosidade dos caracóis em forma de bolo</i>		
Ferroada de abelha {Bienenstich} *	1,5kg	R\$ 198
<i>Massa fermentada, creme de baunilha e crocante de amêndoas</i>		
Kirschenplotzer	850g	R\$ 148
<i>Bolo de cereja, amêndoa, vinho, Kirschenwasser e especiarias</i>		
Gelbe-Rüben Torte *	1kg	R\$ 160
<i>Bolo de cenouras tradicional da Suábia, com limão, canela, avelãs, amêndoas e Kirschwasser, finalizado com glacê, geleia de damasco e marzipã</i>		
Zitronenkuchen *	1kg	R\$ 84
<i>Bolo de limão finalizado com glacê branco e raspas da fruta</i>		
Twelfth Night Cake	1kg	R\$ 101
<i>Nosso Bolo do Ator, tradicional inglês de frutas cristalizadas curtidas no rum</i>		
Pão de Mel {Zwieback}	720g	R\$ 60
<i>Com anis e frutas cristalizadas</i>		

* Receitas possíveis de assar meia porção



Caracóis {Schneckenudeln} * 18 und R\$ 90
Caracóis amanteigados de passas ao rum e canela

 **Vanilla** {Vanillekipferln} * 14 und R\$ 35
Amanteigados de baunilha em favas e amêndoas em forma de meia-lua

Spekulatius 12 und R\$ 10
Amanteigados de especiarias em cortes temáticos

Batatinhas de Marzipã * 14 und R\$ 32
{Marzipankartoffeln} *Empanadas em cacau e especiarias, recheadas com passas*

* *Receitas possíveis de assar meia porção*





Mercearia do Ganso

Lebensmittelmart

Doces



Marzipan , baguete envolvida em chocolate	100g	Zentis	R\$ 23
Goldbären , ursinhos de ouro (importado)	200g	Haribo	R\$ 39
Schokolade alpino	100g	Schogetten	R\$ 19
Schokolade iogurte morango	100g	Schogetten	R\$ 19
Schokolade amargo puro cacau e avelãs	100g	Schogetten	R\$ 19
Schokolade com avelãs	100g	Schogetten	R\$ 19
Stroopwafels caramelo 10u	290g	Daelmans	R\$ 38
Stroopwafels chocolate - caramelo 2u	72,5g	Daelmans	R\$ 16
Stroopwafels caramelo 1u	39g	Daelmans	R\$ 10
Vanillin Zucker açúcar baunilhado, 10u	80g	Ruf	R\$ 12
Sauerkirschen entsteint, gezuckert (cerejas)	680g	Stollenwerk	R\$ 60
Baunilha em favas Bourbon Madagascar	3g	E. Tartufi	R\$ 28
Pumpernickel Westfälischer	250g	Mestemacher	R\$ 27
Brezel	100g	Backfrost	R\$ 9



Pães

*“Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
Es kann auch etwas Butter sein.” (Hans Ritz)*

Baguete	95g	Backfrost	R\$ 6
Pão de semente de abóbora	85g	Backfrost	R\$ 7
Pão francês	70g	Backfrost	R\$ 3,5
Pão italiano	80g	Backfrost	R\$ 6
Pão rústico centeio	1060g	Backfrost	R\$ 50

*“O Homem não vive só de pão.
É necessário também um pouco de manteiga.”
(Hans Ritz)*



Conservas

Apfelmus purê de maçã	350g	Hainich	R\$ 34
Chucrute à moda baviera	680g	Hengstenberg	R\$ 30
Meerrettich raiz-forte, würzig-pikanter Tafel	90g	S. Pepparrot	R\$ 24
Conserva Batatinha	580g	Linken	R\$ 15
Conserva Quiabo	540g	Linken	R\$ 15
Conserva Jiló	600g	Linken	R\$ 15
Conserva Pepino	580g	Linken	R\$ 15
Conserva Beterraba	590g	Linken	R\$ 15
Picles	580g	Linken	R\$ 15
Mini milho	570g	Linken	R\$ 18
Pimenta Biquinho	340g	Linken	R\$ 15
Palmito Pupunha	500g	Per Tutti	R\$ 16
Azeitona chilena preta	330g	Saint Paul	R\$ 9
Champignon	200g	Portobello	R\$ 10
Passata Rustica molho de tomate	680g	Olivatto	R\$ 15

Queijos

“Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse.” (Sprichwort)

Queijo Emmenthal	100g	Witmarsum	R\$ 13
Queijo Raclette	100g	Witmarsum	R\$ 16
Queijo Appenzeller	100g	Witmarsum	R\$ 13
Queijo Brie	100g	Sa. das Antas	R\$ 14
Queijo Buchette cabra	100g	Sa. das Antas	R\$ 16
Queijo Reblochon	100g	Sa. das Antas	R\$ 14
Queijo Gorgonzola Dolce	100g	Sa. das Antas	R\$ 14

“Quanto mais queijo, mais buracos. Quanto mais buracos, menos queijo.” (provérbio)



“Es geht um die Wurst” (Redewendung)

“É agora ou nunca!” (gíria)

Embutidos



Fleischkäse	400g	Berna	R\$ 22
Linguiça de cordeiro	290g	Berna	R\$ 25
Linguiça Nürnberger suína	260g	Berna	R\$ 21
Presunto alemão	100g	Berna	R\$ 9
Lionês com pickles	100g	Berna	R\$ 8
Salame defumado Landjäger	100g	Berna	R\$ 12
Salsicha Cervela bovina	300g	Berna	R\$ 18
Salsicha Frankfurter suína e bovina	320g	Berna	R\$ 20
Salsicha Kalbswurst vitela	260g	Berna	R\$ 19
Salsicha Schüblig suína	320g	Berna	R\$ 26
Teewurst Blumenau patê, sob encomenda	150g		R\$ 25
Prosciutto cruo	100g	V. Balducci	R\$ 19
Mini Wini 60 salsichas cozidas em salmoura	260g	Meica	R\$ 63

Condimentos



Mostarda adocicada	260g	Berna	R\$ 13
Mostarda forte	260g	Berna	R\$ 13
Mostarda escura	260g	Berna	R\$ 13
Sweet Relish	260g	Berna	R\$ 13
Sweet Chilli	260g	Berna	R\$ 14
Ketchup com curry	260g	Berna	R\$ 13
Hausmacher Senf bayerisch süß	225ml	Händlmaier	R\$ 52
Mittelscharfer Senf	225ml	Händlmaier	R\$ 43
Crema com “aceto balsamico di Modena”	250ml	La Pastina	R\$ 19
Aceto balsamico di Modena IGP	250ml	La Pastina	R\$ 19
Molho Maggi Würze	101ml	Maggi	R\$ 43
Molho Maggi Würze	202ml	Maggi	R\$ 60
Kräuterkäse tradicional	90g	Pomerode	R\$



surya



moncloa
TEA BOUTIQUE

Chás & Cafés

Chá Anaberry verde	45g	Moncloa	R\$ 60
Chá Ginger Lemon verde	45g	Moncloa	R\$ 55
Chá Strawberry Champagne verde e branco	45g	Moncloa	R\$ 55
Chá Indian Flavour preto	45g	Moncloa	R\$ 50
Chá Rouge rooibos	45g	Moncloa	R\$ 55
Chá Sweet Mulberry branco	45g	Moncloa	R\$ 60
Chá Dream On rosa mosqueta	45g	Moncloa	R\$ 55
Da Vinci chocolate quente cremoso	900g	Da Vinci	R\$ 90
Café Mogiana	250g	Mercado	R\$ 28
Café Chapada Diamantina	250g	Mercado	R\$ 34,5
Café Montanhas do Espírito Santo	250g	Mercado	R\$ 35
Café Surya Drip Bag Coffee 10 sachês	100g	Surya	R\$ 39,9
Café Surya moído	250g	Surya	R\$ 64,9

Sucos integrais

POSSMANN



Hugo Pietro®

Suco de Maçã Goldhell	330ml	Possmann	R\$ 21
Suco de Uva Tinto integral	300ml	Hugo Pietro	R\$ 12
Suco de Uva Rosé integral	300ml	Hugo Pietro	R\$ 12
Suco de Uva Tangerina, acerola, maçã, integral	300ml	Hugo Pietro	R\$ 12

Schnapps

Jägermeister

ORIGINAL
Schlichte

Jägermeister	700ml		R\$ 200
Schlichte Steinhäger	700ml		R\$ 162
Limoncello	750ml	Caravella	R\$ 159
Cachaça Sapucaia velha, tradicionalouro	700ml	Sapucaia	R\$ 103
Cachaça Sapucaia velha, reserva da família	700ml	Sapucaia	R\$ 146

*“Jeder Tag hat seine Plage,
Und die Nacht hat ihre Lust.”
(J. W. von Goethe)*

Cono Sur
BICICLETA

Vinhos

Hidromel Nyhet Skadi	750ml	BR	R\$ 100
Hidromel Blomst Skadi	750ml	BR	R\$ 100
Frankfurter Äpfelwein der klassiker (sidra)	330ml	DE	R\$ 25
Pfaffmann Riesling trocken 2018	1L	DE	R\$ 160
Pfaffmann Riesling feinherb 2018	1L	DE	R\$ 160
Pfaffmann Pinot Meunier 2019	1L	DE	R\$ 170
Pfaffmann Pinot Gris trocken 2018	1L	DE	R\$ 160
Kloster Heilsbruck Spätlese trocken 2015	1L	DE	R\$ 250
Michel Spätburgunder Alte Rebe 2014	1L	DE	R\$ 241
Espumante Baron D'Aragnac brut	750ml	FR	R\$ 96
Chandon brut	750ml	BR	R\$ 120
Cono Sur Bicicleta Sauvignon blanc	750ml	CL	R\$ 77
Cono Sur Bicicleta Pinot noir rosé	750ml	CL	R\$ 77
Cono Sur Bicicleta Carmenère	750ml	CL	R\$ 77
Cono Sur Bicicleta Cabernet sauvignon	750ml	CL	R\$ 77
Emiliana Adobe Reserva Gewurztraminer	750ml	CL	R\$ 99
Emiliana Adobe Reserva Pinot noir	750ml	CL	R\$ 93
Emiliana Novas Gran Reserva Chadornay	750ml	CL	R\$ 106
Morgado de Silgueiros Encruzado e mal.-fina	750ml	PT	R\$ 70
Morgado de Silgueiros Touriga nacional	750ml	PT	R\$ 70
Alves Vieira Alicante bouschet e outras	750ml	PT	R\$ 97
Cantine du Palme Canonico Negroamaro	750ml	IT	R\$ 90
Torrevento Primo Primitivo Puglia	750ml	IT	R\$ 93

Você já provou Hidromel?
MEL + LEVEDURAS + ÁGUA



*“Todo dia tem seu desgaste,
e toda noite tem seu prazer.”
(J. W. von Goethe)*



*“Bier nach Wein, lass es sein;
Wein nach Bier, schmeckt es dir!”
(Sprichwort)*



Cervejas

Weizenbier	500ml	Paulaner	R\$ 34
Hofbräu München Original	500ml	HB	R\$ 34
Rauchbier Eiche Doppelbock	500ml	Schenkerla	R\$ 47
Rauchbier Märzen	500ml	Schenkerla	R\$ 34
Helles Lager	500ml	Schenkerla	R\$ 25
Pale Ale	500ml	Köstritzer	R\$ 31
Lagunitas IPA	355ml	Lagunitas	R\$ 21
American IPA	355ml	Eisenbahn	R\$ 14
Pale Ale	355ml	Eisenbahn	R\$ 14
Weizenbier	355ml	Eisenbahn	R\$ 14
Pielsen	355ml	Eisenbahn	R\$ 14
Witbier	355ml	Baden Baden	R\$ 14



*“Beber cerveja depois do vinho é melhor evitar;
mas beber vinho após a cerveja é para se deliciar!”
(Ditado popular)*

*Siga o vôo dos
Gansos!
Conheça a
nossa casa.*



Nossos Fornecedores à sua porta!
Produtos típicos alemães.
G A N
S A
R A L
Pedidos: **991.947.841**