

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

APERITIF

Braufactum Craft Beer Progusta India Pale Ale	0,33 l	6
Sherry Manzanilla	4 cl	5,5
Sherry Oloroso	4 cl	5,5
Lillet Blanc	4 cl	5,5
Weißer Portwein	4 cl	5,5
Bellini		9
Port & Tonic		8,5
Campari Soda		8,5
Hugo		8,5
Aperol Spritz		8,5

VODKA

Ketel One	4 cl	7,5
Belvedere	4 cl	10

BUBBLES

Carpe Noctem Prosecco DOC Brut Carpe Noctem Venetien	0,1 l	6,5
Carpe Noctem Prosecco DOC Rosé Carpe Noctem Venetien	0,1 l	6,5
Legras+Haas Brut "Intuition"	0,1 l	13,5
Legras+Haas a Chouilly Champagner Rosé	0,1 l	14
Leitz Zero Rose Sekt alkoholfrei	0,1 l	5

SUPPEN

Flädlesuppe	7,5
Kürbiscreme Suppe	
Kürbiskernöl	10,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs	
Musik Bauernbrot	5
Feldsalat	
Sherry Dressing Croûtons Speck	11,5
Grana Padano geröstete Pinienkerne	12,5
Rucolasalat	
Balsamicodressing Pinienkerne Kirschtomaten Grana Padano	11,5
Handkäscrostini	
Radieschenvinaigrette	12,5
Grüne Soße	
Bio-Ei Kartoffeln	16,5
Himmel & Erde	
gebratene Blutwurst Kartoffelpüree Apfelkompott resche Zwiebel	16,5
Wildkräutersalat	
gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Matjesfilet „Hausfrauen Art“	
Apfel Zwiebel Gewürzgurken Sauerrahm Bratkartoffeln	18,5
Tagliarini Tartufo	
Trüffelrahm Herbsttrüffel	
als Vorspeise / als Hauptspeise	19,5 / 24,5
Kürbismaultaschen	
Kürbisschaum Blattspinat Parmesan	21,5
Tatar „Classic“ vom Jungbullen	
rohes Eigelb Sardellen Kapern Zwiebeln Bauernbrot Butter	
als Vorspeise / als Hauptspeise	21,5 / 26,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück	
Rotweinessigvinaigrette Schnittlauch Pumpernickel	24
Carpaccio vom Rinderfilet	
Rucola Parmesanchips Trüffeldip	24,5
Spinatsalat	
gegrillte Garnelen Granatapfel Mango Limonendressing Orangendip	26,5

FISCH

Forelle „Müllerin Art“ Gurkensalat Petersilienkartoffeln	21,5
Zanderfilet Grüne Soße Schaum glacierte Karotten Kartoffelpüree	26,5
Kabeljaufilet in Butter gebraten Senf-Dill Sauce Blattspinat Pommes Risolees	29,5

FLEISCH

Kalbsfleischpflanzerl Rahmwirsing Bratkartoffel	18,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	21,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	21,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	24,5
Lammhaxe in Rotwein geschmort Gemüse Couscous Joghurdip	24,5
Tomahawk Steak vom Strohschwein Speckbohnen Rotweinsauce Süßkartoffelstampf	28,5
Boeuf Stroganoff „Rinderfiletspitzen“ Vodka Senf Champignons rote Bete Gewürzgurke Kartoffelpüree	29,5
Entenbrust rosa gebraten schwarze Johannisbeersauce knuspriges Gemüse Kartoffelgratin	29,5
Rumpsteak vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	32
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet hausgemachte Spätzle grüner Salat	34,5
Rinderfilet 250g weiße Trüffelsauce gegrilltes Gemüse Homestyle Pommes	44

DESSERT

Crème Brûlée	
Mango-Chilikompott hausgemachtes Mangosorbet	10,5
Crêpes Suzette	
Cointreau Orangen Filets Vanille Eis	11,5
Von allem Ebbes...	13,5
Käse	
französischer Rohmilchkäse italienischer Hartkäse Weintrauben Feigensenf Walnüsse	15

DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenpudding	
Valrhôna-Schokolade Vanillesauce	5
Weißer Mousse au Chocolat	
Himbeerkompott	6
Schwarzwälder-Kirsch im Glas	6,5
Apfel Crumble	
Sauerrahmeis Vanillesauce süße Brösel	6,5

GERBERMÜHLE

EST. 1904

GETRÄNKE

OFFEN

WEISSWEIN

2020 Riesling Alte Grafschaft Franken	0,15 l	6,5
2019 Silvaner Kaffelstein Alte Grafschaft Franken	0,15 l	7,5
2020 Sauvignon Blanc Hemer Bioweingut Rheinhessen	0,15 l	7
2020 Grauburgunder Weingut Michel Nahe	0,15 l	7,5
2020 Weißburgunder Fumé Leitz Rheingau	0,15 l	8

WEISSWEIN - alkoholfrei

Natureo Free Blanco Miguel-Torres Spanien	0,15 l	6
---	--------	---

ROSÉWEIN

2020 Mon Rosé by Olivier Coste IGP Montrose Languedoc	0,15 l	6,5
---	--------	-----

ROTWEIN

2018 Malbec Kaiken Mendoza	0,15 l	7
2018 Montepulciano d'Abruzzo Azienda Ciavolich	0,15 l	7

APFELWEIN

Weinkelterei Stier „Hausschoppen“	0,25 l	3
Bembel 4er	1,0 l	10
Bembel 8er	2,0 l	19

BIERE

Binding Römer Pils vom Fass	0,3 l	4
	0,5 l	5,5
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,5
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,5
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	4
Clausthaler Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	4

SOFTS

Selters „La Culinaria“	0,25 l	3,5
Classic Naturell	0,75 l	8,5
Pepsi		
Cola ^{1,3} , Cola Max ^{1,3,4} , Cola Light ^{1,3,4} , Mirinda ^{1,4} , 7Up ⁴	0,2 l	3,5
Schweppes		
Bitter Lemon ^{1,2} Ginger Ale ¹ Ginger Beer ¹ Dry Tonic ² Soda Water Wild Berry ¹	0,2 l	3,5
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	3,5
Bionade		
Holunder Ingwer-Orange	0,33 l	4,5
Stier	0,25 l	3,5
Apfelsaft Schorle naturtrüb	0,5 l	6
Rapps Säfte & Schorle	0,2 l	3,5
Orange/Kirsche/Banane/Ananas/Maracuja/Johannisbeere/ Cranberry	0,5 l	6
San Bitter ¹	0,1 l	4,5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

¹ Farbstoff, ² Chinin haltig, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Süßungsmittel

HEISSE GETRÄNKE

Espresso/Macchiato	2,5
Doppelter Espresso	4
Milchkaffee	4,5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4,5
Kaffee	3,5
Kanne Tee, Ronnefeldt	
Earl Grey Irish Breakfast Greenleaf Bergkräuter	
Refreshing Mint Fruity Camomile Sweet Berries	5