

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
Aperol Spritz		8,5
Lillet Wildberry		8,5
Hugo		8,5
Ferdinands Rosé Vermouth Tonic		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	7
Carpe Noctem Prosecco DOC Rosé		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	7
Legras+Haas Brut "Intuition"	0,1 l	14
Legras+Haas a Chouilly Champagner Rosé	0,1 l	14,5
Leitz Zero Rose Sekt alkoholfrei	0,1 l	6

SUPPEN

Flädlesuppe	8,5
Kürbiscreme Suppe Kürbiskernöl	10,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs Musik Bauernbrot	5
Feldsalat Sherry Dressing Croûtons Speck Grana Padano geröstete Pinienkerne	11,5 12,5
Himmel & Erde gebratene Blutwurst Kartoffelpüree Apfelkompott resche Zwiebel	16,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Kichererbsen Vегgie „Habibi Hassan“ Ras el Hanout knuspriges Gemüse Ingwer Minz-Joghurt Brotchips	18,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Herbsttrüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	19,5 / 24,5
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

Lachsfilet kross auf der Haut gebraten Blattspinat Senf-Dillsauce Pommes Rissolées	27,5
Zanderfilet Grüne Soße Schaum glacierte Karotten Kartoffelpüree	28,5

FLEISCH

Nierchen in Dijon-Senfsauce Karotten-Gemüse Kartoffelpüree	19,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	21,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	21,5
Sauerbraten-14 Tage eingelegt Apfelrotkohl Kartoffelklöße	22,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	24,5
Rehgulasch in Preiselbeerrahm Portweinbirne Apfelrotkohl hausgemachte Spätzle	28
Entenbrust Orangensauce glacierte Karotten Kartoffelgratin	28,5
Boeuf Stroganoff „Rinderfiletspitzen“ Vodka Senf Champignons rote Bete Gewürzgurke Kartoffelpüree	29,5
Rumpsteak vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	32
Hirschrücken rosa gebraten Cassis Sauce Rosenkohl Kürbismaultaschen	36,5
Gänsebraten Brust & Keule Apfel-Rotkohl Maronen Kartoffelklöße Jus	42,5
Rinderfilet 250g weiße Trüffelsauce gegrilltes Gemüse Homestyle Pommes	45

DESSERT

Crème Brûlée

Mango-Chilikompott | hausgemachtes Mangosorbet 10,5

Kaiserschmarrn mit allem drum & dran

Pflaumenkompott | Kirschkompott | Vanillesauce | Vanille Eis 13,5

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	7
2020 Rotling fruchtig Weingut Michel Nahe	0,15 l	6,5

ROTWEIN

2018 Malbec Kaiken Mendoza	0,15 l	7
2018 Montepulciano d'Abruzzo Azienda Ciavolich	0,15 l	7
2020 Primitivo Appassimento "Linteo" Francesco Minini Apulien	0,15 l	7
2018 Meifort Buitenverwachting Constantia	0,15 l	7,5
Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot		

Unsere Empfehlung zur Gans:

2019 Wilder Roter Lergenmüller Pfalz	0,15 l	7
Dornfelder Cabernet Sauvignon		

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