

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

APERITIF

Sherry Manzanilla	5 cl	6
Sherry Oloroso	5 cl	6
Weißer Portwein	5 cl	6
Lillet Blanc	4 cl	6,5
Braufactum Craft Beer		
Progusta India Pale Ale	0,33 l	6,5
Port & Tonic		9,5
Campari Soda		9,5
Aperol Spritz		9,5
Hugo		9,5
Lillet Wildberry		9,5
Ferdinands Rosé Vermouth Tonic		9,5
Bellini		11,5

VODKA

Ketel One	4 cl	8
Belvedere	4 cl	12

BUBBLES

Leitz Zero Rose Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,5
Carpe Noctem Prosecco DOC Brut		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	8
Carpe Noctem Prosecco DOC Rosé		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	8,5
Legras+Haas Brut "Intuition"	0,1 l	14,5
Legras+Haas a Chouilly Champagner Rosé	0,1 l	15

SUPPEN

Flädlesuppe	8,5
Spargelcremesuppe	9,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs Musik Bauernbrot	6
Handkäscrostini auf Bauernbrot Radischenvinagrette	10,5
Rucolasalat Balsamicodressing Pinienkerne Kirschtomaten Grana Padano	12,5
Burrata Bunte Tomaten Basilikum Olivenöl Brotchip	16,5
Grüne Soße Bio Eier Butterkartoffeln	16,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Zwiebel Gewürzgurken Sauerrahm Bratkartoffeln	19,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Veggie Ras el Hanout knuspriges Gemüse Ingwer Minz-Joghurt Brotchips	19,5
Serviettenknödel Veggie Pfefferlinge Braune Champignons Kräuterseitlinge Schnittlauchrahm	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Sommertrüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	19,5 / 24,5
Tatar „Classic“ vom Jungbullen rohes Eigelb Sardellen Kapern Zwiebeln Bauernbrot Butter als Vorspeise / als Hauptspeise	22,5 / 27,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück Rotweinessigvinagrette Schnittlauch Pumpernickel	24
Spinatsalat Gegrillte Garnelen Mango Granatapfel Limonendressing Knoblauchdip	26,5

FISCH

Maischolle „Finkenwerder Art“ Shrimps Speck Petersilienkartoffeln Gurkensalat	25
Zanderfilet Senfkörnersauce Blattspinat Pommes Risolées	28,5

FLEISCH

Nierchen in Dijon-Senfsauce Karotten-Gemüse Kartoffelpüree	19,5
Frankfurter Schnitzel vom Schweinerücken Bratkartoffeln Grüne Soße	19,5
Kalbfleischpflanzerl Spargel- Kohlrabi Gemüse Kartoffelpüree	19,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	21,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	22,5
Schweinefilet Geschnetzeltes „Züricher Art“ Kartoffel Rösti Grüner Salat	25
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	26,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	28,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	34,5
Rinderfiletspitzen Pfifferlingrahm Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	38,5

DESSERT

Erdbeeren Cointreau Pistazien Eis	10,5
Crème Brûlée Mango-Chilikompott hausgemachtes Mangosorbet	11,5
Kaiserschmarrn mit allem drum & dran Pflaumenkompott Kirschkompott Vanillesauce Vanille Eis	14,5
Französischer Käse Feigensenf Walnüsse Trauben	15

DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenpudding Valrhôna-Schokolade Vanillesauce	5
Weißer Mousse au Chocolat Himbeerkompott	6
Erdbeeren Vanilleeis	6,5
Apfel Crumble Vanilleeis Vanillesauce süße Brösel	6,5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

GERBERMÜHLE

EST. 1904

GETRÄNKE

OFFEN

WEISSWEIN

2017 Riesling Alte Grafschaft Franken	0,15 l	7,5
2021 Grauburgunder Weingut Michel Nahe	0,15 l	8,5
2021 Rock me Amadeus Hammel & Cie Pfalz Sauvignon Blanc / Grüner Veltliner	0,15 l	8,5
2021 Chardonnay Weingut Stern Pfalz	0,15 l	8,5
2020 Weißburgunder Fumé Leitz Rheingau	0,15 l	8,5

WEISSWEIN - alkoholfrei

Natureo Free Blanco Miguel-Torres Spanien	0,15 l	6,5
---	--------	-----

ROSÉWEIN

2020 Mon Rosé by Olivier Coste IGP Montrose Languedoc	0,15 l	8
---	--------	---

ROTWEIN

2018 Malbec Kaiken Mendoza	0,15 l	8
2020 Primitivo Appassimento „Linteo” Francesco Minini Apulien	0,15 l	8
2019 Spätburgunder Gabel Pfalz	0,15 l	8,5
2018 Merlot Bordeaux Supérieur AOC Château Saby Bordeaux	0,15 l	8,5
2018 Meifort Buitenverwachting Constantia Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot	0,15 l	9

APFELWEIN

Weinkelterei Stier „Hausschoppen“	0,25 l	3,5
Bembel 4er	1,0 l	12
Bembel 8er	2,0 l	21

BIERE

Binding Römer Pils vom Fass	0,3 l	5
	0,5 l	6,5
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0,5 l	6,5
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,5
Braufactum Craft Beer		
Progusta India Pale Ale	0,33 l	6,5
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	4,5
Clausthaler Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	4,5

SOFTS

Selters „La Culinaria“	0,25 l	3,5
Classic Naturell	0,75 l	9
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	4
Bionade		
Holunder Ingwer-Orange	0,33 l	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

Glas Milch	1,5
Espresso/Macchiato	3
Doppelter Espresso	4,5
Milchkaffee	5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5
Kaffee	4
Kanne Tee, Ronnefeldt	
Earl Grey Irish Breakfast Greenleaf Bergkräuter	
Refreshing Mint Fruity Camomile Sweet Berries	5,5