

**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	9,5
Grüne Soße Cremesuppe Croutons	10,5

## VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs Musik   Bauernbrot	6
Rucolasalat Balsamicodressing   Pinienkerne   Kirschtomaten   Grana Padano	13,5
Frankfurter „Camembert“ Handkäse   roher Schinken   paniert   grüner Salat   Apfelvinaigrette   Preiselbeeren	15
Burrata Bunte Tomaten   Basilikum   Olivenöl   Brotchip	16,5
Grüne Soße Bio Eier   Butterkartoffeln	16,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse   Rosmarin   Blütenhonig	18,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Veggie Ras el Hanout   knuspriges Gemüse   Ingwer   Minz-Joghurt   Brotchips	19,5
Serviettenknödel Veggie Pfifferlinge   Braune Champignons   Kräuterseitlinge   Schnittlauchrahm	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm   Sommertrüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	19,5 / 24,5
Sylter Quark Schnittlauchquark   Shrimps   Butterkartoffeln	19,5
Tatar „Classic“ vom Jungbullen rohes Eigelb   Sardellen   Kapern   Zwiebeln   Bauernbrot   Butter als Vorspeise / als Hauptspeise	22,5 / 27,5
Gegrillte Garnelen Wassermelone   Honigmelone   Minze   Zitronen-Chili Vinaigrette	26,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück Rotweinessigvinaigrette   Schnittlauch Pumpernickel	27

## FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel   Zwiebel   Gewürzgurken   Sauerrahm   Bratkartoffeln	19,5
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln   Gurkensalat	24,5
Doradenfilets vom Grill Basilikumschaum   Cous-Cous   Paprika-Zucchini Gemüse	29,5

## FLEISCH

Zitronen-Chili Hendl Pflücksalat   Tomaten   Karotten   Coleslaw   Spicy Relish	19,5
Frankfurter Schnitzel vom Schweinerücken Bratkartoffeln   Grüne Soße	19,5
Jägerschnitzel „wie damals“ Champignonrahm   Pommes Frites	19,5
Nierchen in Dijon-Senfsauce glacierte Karotten   Kartoffelpüree	20,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken   Bratkartoffeln	21,5
Himmel und Erde Apfelkompott   resche Zwiebeln   Kartoffelpüree	21,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß   Gemüsestreifen   Petersilienkartoffeln	23,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren   Bratkartoffeln	26,5
Kalbs Paillard Rucola   Balsamico   Grana Padano   Bunte Tomaten   Pinienkerne	28
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle   Grüner Salat	29,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße   breite Bohnen   Bratkartoffeln	36,5
Rumpsteak vom Charolais Rind 350g Tomatensalat   Kräuterbutter   Spicy Relish   Pommes Frites	42,5

## 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 Vanilleis	6,5
Apfel Crumble Vanilleis   Vanillesauce   süße Brösel	6,5

**GERBERMÜHLE**

EST. 1904

**GETRÄNKE**

# OFFEN

## WEISSWEIN

2021 Riesling   Weingut Wittmann   Rheinhessen	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



## 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 <sup>1,3</sup> , Cola Max <sup>1,3,4</sup> , Cola Light <sup>1,3,4</sup> , Mirinda <sup>1,4</sup> , 7Up <sup>4</sup>	0,2 l	3,5
Schweppes		
Bitter Lemon <sup>1,2</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup>   Ginger Beer <sup>1</sup>   Dry Tonic <sup>2</sup>   Soda Water   Wild Berry <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	0,1 l	4,5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Chinin haltig, <sup>3</sup> Koffeinhaltig, <sup>4</sup> 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