

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 a Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru	0,1 l	15,5
Legras+Haas a Chouilly Champagner Rosé	0,1 l	16

SUPPEN

Flädlesuppe	9,5
Französische Zwiebelsuppe Croûtons Emmentaler Käse gratiniert	10,5
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl	11,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs Musik Bauernbrot	6
Feldsalat Sherrydressing Krosser Speck Croûtons Pinienkernen Grana Padano	12,5 13,5
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 Pflifferlinge Braune Champignons Kräuterseitlinge Schnittlauchrahm	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Sommertrüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	19,5 / 24,5
Kürbismaultaschen Kürbisschaum lauwarmer Kürbis-Pilzsalat	21,5
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
Seeteufel gegrillt Graupengemüserisotto Safranschaum Sun Pumo Tomaten	38

FLEISCH

Frankfurter Schnitzel vom Schweinerücken Bratkartoffeln Grüne Soße	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 Gegrillte Blutwurst Apfelkompott resche Zwiebeln Kartoffelpüree	21,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	23,5
Sauerbraten – 14 Tage eingelegt Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße	24,5
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
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen in Rahm Hausgemachte Spätzle	36,5
Rumpsteak vom Charolais Rind 350g Tomatensalat Kräuterbutter Spicy Relish Pommes Frites	42,5

DESSERT

Sorbet Variation mit Beeren Mango Zitrone Himbeere	11,5
Crème Brûlée Mango-Chilikompott 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
Kokos Panna Cotta Ananas Minze	6,5
Apfel Crumble Vanilleeis Vanillesauce süße Brösel	6,5

GERBERMÜHLE

EST. 1904

GETRÄNKE

OFFEN

WEISSWEIN

2021 Riesling Weingut Leitz Rheingau	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 ^{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

