

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	6,5
Feldsalat Sherrydressing Krosser Speck Croûtons zusätzlich gebratene Gänseleber	12,5 + 8
Rucolasalat Balsamicodressing geröstete Pinienkerne Kirschtomaten Grana Padano	13,5
Himmel und Erde Apfelkompott reche Zwiebeln Kartoffelpüree als Vorspeise / als Hauptspeise	16,5 / 22,5
Wildkräutersalat gratiniertes Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Veggie Ras el Hanout knuspriges Gemüse Ingwer Minz-Joghurt Brotchips	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Sommertrüffel als Vorspeise / als Hauptspeise zusätzlich Rinderfiletspitzen	21,5 / 26,5 + 16,5
Kürbismaultaschen Kürbisschaum Blattspinat Grana Padano	21,5
Tatar „Classic“ vom Jungbullen rohes Eigelb Sardellen Kapern Zwiebeln Bauernbrot Butter als Vorspeise / als Hauptspeise	23,5 / 28,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück Rotweinessigvinaigrette Schnittlauch Pumpernickel	27
Gegrillte Wildgarnelen Kräuter Knoblauch Chillies Limonen Dip	29

FISCH

Matjestatar Räucherlachs Shrimps Honigsenf Dillsauce Sauerrahm Feldsalat Rösti	24,5
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln Gurkensalat	24,5
Zanderfilet kross auf der Haut gebraten Grobe Dijon Senfsauce Blattspinat Kartoffelpüree	36

FLEISCH

Grünkohl Kasseler vom Grill Mettwurst Bratkartoffeln	21,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	22,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	24,5
Sauerbraten – 14 Tage eingelegt Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße	24,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	26,5
Kotelett vom Strohschwein Gegrilltes Gemüse Liebstock Jus Kartoffelgratin	28,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	29,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	36,5
Rehgulasch in Wacholderrahm Portwein Birne Rosenkohl Serviettenknödel	38
Gänsebraten Brust & Keule Apfel Rotkohl Kartoffelklöße Jus	48
Zusätzlich glacierte Maronen	6
Rinderfilet vom Black Angus Rind 220g Gegrilltes Gemüse Weiße Trüffelsauce Kartoffelgratin	49

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
Zimt Mousse Kirschkompott Spekulatius Brösel	7,5
Apfel Crumble Vanilleis Vanillesauce süße Brösel	7,5
Heisse Liebe 2 Kugeln Vanilleis Heiße Himbeeren	8,5

DIGESTIF

Prinz Williams Birne	4 cl	12
Prinz Himbeergeist	4 cl	12
Prinz Haselnuss	4 cl	12

DESSERTWEIN

2016 Riesling Beerenauslese Karl Pfaffmann Pfalz	5 cl	9,5
--	------	-----

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

GERBERMÜHLE

EST. 1904

GETRÄNKE

OFFEN

WEISSWEIN

2021 Riesling Weingut Leitz Rheingau	0,15l	7,5
2021 Grauburgunder Weingut Michel Nahe	0,15l	8,5
2021 Chardonnay Weingut Stern Pfalz	0,15l	8,5
2020 Weißburgunder Fumé Leitz Rheingau	0,15l	8,5

WEISSWEIN - alkoholfrei

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

ROSÉWEIN

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

ROTWEIN

2018 Malbec Kaiken Mendoza	0,15l	8
2020 Primitivo Appassimento „Linteo” Francesco Minini Apulien	0,15l	8
2019 Spätburgunder Gabel Pfalz	0,15l	8,5
2018 Merlot Bordeaux Supérieur AOC Château Saby Bordeaux	0,15l	8,5

Unsere Empfehlung zur Gans:

2018 Blauer Spätburgunder Knipser Pfalz	0,15l	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
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