

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
Bellini		11,5

VODKA

Ketel One	4 cl	8
Kauffmann	4 cl	14

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

Consommé Flädle Gemüsestreifen	9,5
Französische Zwiebelsuppe Croûtons Emmentaler Käse gratiniert	11,5
Hummerschaumsuppe Wildgarnele Estragon	16,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Handkäs Musik Bauernbrot	6,5
Handkäs Bauernbrotsalat Radieschen rote Zwiebeln Apfelwein-Schnittlauchvinaigrette	11,5
Feldsalat Sherrydressing Krosser Speck Croûtons Parmesan geröstete Pinienkerne	12,5 14,5
Himmel und Erde Gebratene Blutwurst Apfelkompott reche Zwiebeln Kartoffelpüree als Vorspeise / als Hauptspeise	16,5 / 22,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Veggie Ras el Hanout knuspriges Gemüse Ingwer Minz-Joghurt Brotchips	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Trüffel als Vorspeise / als Hauptspeise zusätzlich Rinderfiletspitzen	21,5 / 26,5 + 16,5
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

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Zwiebel Gewürzgurken Schmand Dillkartoffeln	19,5
Räucherlachs & Lachstatar Honigsenf Dillsauce Feldsalat Rösti	24,5
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln Gurkensalat	24,5
Winterkabeljau „Skrei“ in Butter gebraten Stampfkartoffeln Blattspinat grobe Dijon Senfsauce	39

FLEISCH

Nierchen in Dijon-Senfsauce Karotten-Gemüse Kartoffelpüree	20,5
„Coq au Vin „Ebbelwoi“ Hähnchen in Apfelwein-Calvados Hausgemachte Spätzle Karotten Gemüse	22,5
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
Ochsenbacken in Rotwein geschmort Knuspriges Gemüse Kartoffelpüree	28,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	32
Kotelett vom Strohschwein Speckbohnen Kartoffelgratin Liebstöckeljus	32
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	36,5
Rinderfiletsteak vom Grill Kräuterbutter Grillgemüse Spicy Relish Home Style Pommes	45

DESSERT

Belgische Waffel Heiße Kirschen Vanille Eis	10,5
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	15
Französischer Käse Feigensenf Walnüsse Trauben	15

DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenpudding Valrhôna-Schokolade Vanillesauce	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	14

DESSERTWEIN

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

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 Chardonnay Weingut Stern Pfalz	0,15 l	8,5
2022 Sauvignon Blanc „Kalkstein“ Manz Rheinhessen	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
2020 Meifort Buitenverwachting Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot	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
Farbstoff, ² Chinin haltig, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Süßungsmittel

HEISSE GETRÄNKE

Glas Milch	1,5
Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
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