

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

APERITIF

Sherry Manzanilla	5 cl	7
Sherry Oloroso	5 cl	7
Weißer Portwein	5 cl	7
Lillet Blanc	4 cl	7,5
Braufactum Craft Beer		
Progusta India Pale Ale	0,33 l	6,5
Port & Tonic		10,5
Campari Soda		10,5
Aperol Spritz		10,5
Hugo		10,5
Lillet Wildberry		10,5
Bellini		12

VODKA

Calligar	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	8,5
Carpe Noctem Prosecco DOC Rosé		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	9
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
Spargelcremesuppe	11,5
Bärlauchcappuccino Croûtons	12,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Baguettes Körnerbrot Schnittlauchquark	3,5
Handkäs Musik Bauernbrot	6,5
Rucola Salat Balsamico Dressing geröstete Pinienkerne Kirschtomaten Grana Padano	14,5
Burrata Bunte Tomaten Basilikum Brotchip	16,5
Grüne Soße Bio Eier Butterkartoffeln	16,5
Himmel und Erde Gebratene Blutwurst Apfelkompott reche Zwiebeln Kartoffelpüree als Vorspeise / als Hauptspeise	16,5 / 22,5
Wildkräutersalat gratiniertes Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Serviettenknödel Veggie Austernpilze Champignons Kräuterseitlinge Schnittlauchrahm	21,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Veggie Ras el Hanout knuspriges Gemüse Ingwer Minz-Joghurt	19,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Trüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	21,5 / 26,5
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
Rucolasalat Balsamico Dressing Anti Pasti Gemüse Grana Padano Gebratene Rinderfiletspitzen	28,5

FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Zwiebel Gewürzgurken Schmand Dillkartoffeln	19,5
Gegrillte Garnelen Wassermelone Honigmelone Minze Zitronen-Chili Vinaigrette	26,5
Nordseescholle „Finkenwerder Art“ Shrimps Speck Dillkartoffeln Gurkensalat in Rahm	28,5
Steinbutt für 2 Pers. Karotten Gemüse Stampfkartoffeln Blattspinat grobe Dijon Senfsoße	42 p. Pers.

FLEISCH

Zitronen-Chili Hendl Pflücksalat Tomaten Karotten Coleslaw Spicy Relish	19,5
Frankfurter Schnitzel vom Schweinerücken Grüne Soße Bratkartoffeln	21,5
Nierchen in Dijon-Senfsauce Karotten-Gemüse Kartoffelpüree	20,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	23,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grüne Soße Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	26,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	28,5
Ochsenbacken in Rotwein geschmort Knuspriges Gemüse Kartoffelpüree	28,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	32,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	38

*Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet

DESSERT

Erdbeeren Cointreau Minze Zitronen Sorbet	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	16
Französischer Käse Feigensenf Walnüsse Trauben	15

DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenpudding Valrhôna-Schokolade Vanillesauce	5
Erdbeeren Vanilleis	6,5
Apfel Crumble Vanilleis Vanillesauce süße Brösel	7,5
Weißer Mousse au Chocolat Himbeerkompott	7,5

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

2022 Hippy by Roubine Chateau Roubine Provence Grenache Noir	0,15 l	8,5
---	--------	-----

ROTWEIN

2018 Malbec Kaiken Mendoza	0,15 l	8
2019 Spätburgunder Gabel Pfalz	0,15 l	8,5
2020 Côte du Rhône Domaine la Soumade Rhône Grenache Noir/Syrah	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	13
Bembel 8er	2,0 l	21
Gerbermühle „Kellerschoppe“ von Possmann	0,25 l	3,5
Bembel 4er	1,0 l	13
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	5,5

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