

**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	9
Carpe Noctem   Prosecco DOC Rosé		
Carpe Noctem   Venetien	0,1 l	9,5
Taittinger Brut Reservé	0,1 l	16,5
Taittinger Brut Rosé	0,1 l	17

## SUPPEN

Consommé Flädle   Gemüsestreifen	9,5
Pfifferlingcappuccino	11,5

## VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Baguettes   Körnerbrot   Schnittlauchquark	3,5
Handkäs Musik   Bauernbrot	6,5
Rucola Salat Balsamico Dressing   geröstete Pinienkerne   Kirschtomaten   Grana Padano	14,5
Büffel Mozzarella Bunte Tomaten   Basilikum   Olivenöl	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 gratinierter Ziegenkäse   Rosmarin   Blütenhonig	18,5
Kichererbsen „Habibi Hassan“ Vegan Ras el Hanout   knuspriges Gemüse   Ingwer	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
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola   Grana Padano   lauwarme Pfifferlinge	24,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück Rotweinessigvinaigrette   Schnittlauch Pumpernickel	27

## FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel   Zwiebel   Gewürzgurken   Schmand   Dillkartoffeln	19,5
Gegrillte Garnelen Wassermelone   Honigmelone   Minze   Zitronen-Chili Vinaigrette	26,5
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln   Gurkensalat in Rahm	28,5
Doradenfilet vom Grill Basilikumsauce   Paprika-ZucchiniGemüse   Rosmarinkartoffeln	29,5

## 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	21,5
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
Kalbs Paillard Rucola   Tomaten   Balsamico   Grana Padano   Pinienkerne	29,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle   Grüner Salat	34,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße   breite Bohnen   Bratkartoffeln	38
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen In Schnittlauchrahm   Hausgemachte Spätzle	39

\*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 Kirschkompott   Vanillesauce   Vanille Eis	16
Französischer Käse Feigensenf   Walnüsse   Trauben	16

## DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenpudding Valrhôna-Schokolade   Vanillesauce	5
Erdbeeren Vanilleeis	6,5
Apfel Crumble Vanilleeis   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
--	------	-----

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**GERBERMÜHLE**

EST. 1904

**GETRÄNKE**

# OFFEN

## WEISSWEIN

2021 Riesling   Weingut Leitz   Rheingau	0,15 l	7,5
2022 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 <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	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