

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		12,5

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
Kürbiscremesuppe Steirisches Kürbiskernöl	12,5
Maronencappuccino	13,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Baguettes Körnerbrot Schnittlauchquark	3,5
Handkäs Musik Bauernbrot	6,5
Feldsalat Sherrydressing Krosser Speck Croûtons Grana Padano Pinienkerne Gebratene Gänseleber Trüffel-Portwein Jus Croûtons	13,5 14,5 21,5
Himmel und Erde Gebratene Blutwurst Apfelkompott reche Zwiebeln Kartoffelpüree als Vorspeise / als Hauptspeise	16,5 / 22,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	18,5
Kürbismaultaschen Blattspinat Kürbisschaum Grana Padano	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
Norwegischer Räucherlachs Honig-Senf Dillsauce Feldsalat Kartoffelpuffer	24,5
Austern „Fines de Claires“ 6 Stück Rotweinessigvinaigrette Schnittlauch Pumpernickel	27

FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Apfel Zwiebel Gewürzgurken Schmand Dillkartoffeln	21,5
Gegrillte Garnelen Wildfang Spinatsalat Granatapfel Mango Limonendessing Knoblauchdip	26,5
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln Gurkensalat in Rahm	28,5
Doradenfilet vom Grill Basilikumsauce Paprika-ZucchiniGemüse Rosmarinkartoffeln	32

FLEISCH

Nierchen in Dijon-Senfsauce Karotten-Gemüse Kartoffelpüree	21,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken Bratkartoffeln	23,5
Sauerbraten – 14 Tage eingelegt Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße	26,5
Tafelspitz Meerrettichsoße oder Grüne Soße Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	26,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	28,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	36,5
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	38
Rinderfiletspitzen Vodkarahm Dijonsenf Rote Beetel Gewürzgurke Champignons Hausgemachte Spätzle	39
Gänsebraten Brust & Keule Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße Jus	44
Rinderfiletsteak 250g vom Grill Trüffel-Rotwein Jus Ofenkürbis Kürbismaultaschen	49

*Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet

DESSERT

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
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

2020 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	9
2020 Rioja „Pena Aldera“ Bodegas Jalón Tempranillo/Graciano	0,15 l	10,5

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		
Orange/Kirsche/Banane/Ananas/Maracuja/Johannisbeere/ Cranberry	0,4 l	5,5
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