

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

APERITIF

Sherry Manzanilla	5 cl	7,5
Sherry Oloroso	5 cl	7,5
Weißer Portwein	5 cl	7,5
Lillet Blanc	4 cl	8
Port & Tonic		11
Campari Soda		11
Aperol Spritz		11
Hugo		11
Lillet Wildberry		11
Bellini		13

BUBBLES

Leitz Zero Rose Sekt alkoholfrei	0,1 l	7,5
Carpe Noctem Prosecco DOC Brut		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	9,5
Carpe Noctem Prosecco DOC Rosé		
Carpe Noctem Venetien	0,1 l	9,5
Taittinger Brut Reservé	0,1 l	17,5
Taittinger Brut Rosé	0,1 l	18

GERBERMÜHLEN EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Burrata Bunte Tomaten Basilikum Olivenöl	16,5
Tagliarini Tartufo Trüffelrahm Trüffel als Vorspeise / als Hauptspeise	21,5 / 26,5
Perlgraupen-Spargelrisotto vegan Rote Beete Schaum Gemüse Tempura	22,5

FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Zwiebeln Äpfel Gewürzgurken Dillrahm Bratkartoffeln	19,5
Gegrillte Garnelen Wildfang Spinatsalat Granatapfel Mango Limonendessing Knoblauchdip	28,5
Nordseescholle „Finkenwerder Art“ Krabben Speck Dillkartoffeln Grüner Salat	32,5

FLEISCH

Rippchen Sauerkraut Kartoffelpüree	21,5
Rinderfiletsteak 250g vom Grill Spicy Relish Kräuterbutter Paprika-Zucchini Gemüse Trüffel Pommes Frites	49

GERBERMÜHLEN KLASSIKER

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Baguettes Körnerbrot Schnittlauchquark	3,5
Handkäs Musik Bauernbrot	6,5
Consommé Flädle Gemüsestreifen	9,5
Rucolasalat Balsamicodressing Kirschtomaten Grana Padano geröstete Pinienkerne	14,5
Grüne Soße 4 halbe Bio Eier Butterkartoffeln	16,5
Himmel und Erde Gebratene Blutwurst Apfelkompott reche Zwiebeln Kartoffelpüree als Vorspeise / als Hauptspeise	18,5 / 24,5
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	19,5
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

FLEISCH

Frankfurter Schnitzel vom Schweinerücken Grüne Soße Bratkartoffeln	23,5
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	29,5
Zwiebelrostbraten Hausgemachte Spätzle Grüner Salat	38
Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsoße breite Bohnen Bratkartoffeln	38
Rinderfiletspitzen Balsamicosauce Paprika-ZucchiniGemüse Tagliarini	39

*Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet

SPARGEL

Deutscher Spargel vom Spargelhof Bärli
Hessische Bergstraße/Bürstadt

Spargelcremesuppe		10,5
Salat vom grünen und weißen Spargel		
Limonen Dressing Kirschtomaten Rucola		21,5
Räucherlachs und Kartoffelpuffer	zzgl.	14,5
Stangenspargel		
Grana Padano Olivenöl		21,5
Deutscher Stangenspargel aus der Region		
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise Kartoffeln		26,5
Kochschinken vom Metzger Eidmann	zzgl.	9
Bresaola Luftgetrockneter Rinderschinken	zzgl.	9
kleines Wiener Schnitzel	zzgl.	13,5
Kalbsrückensteak rosa gebraten 150 g	zzgl.	24
Rinderfilet 150 g	zzgl.	26
Lachsfilet vom Grill	zzgl.	18

WEINEMPFEHLUNG

2022 Silvaner Spätlese Weingut Dereser Franken	0,15 l	8,5
2022 Sylvaner „Intemporel“ Weingut Frey Elsass	0,75 l	68

DESSERT

Erdbeeren Cointreau Vanilleeis	9,5
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	6
Apfel Crumble Granny Smith Apfel Sorbet 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

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

2022 Grauburgunder Michel Nahe	0,15 l	8,5
2022 Riesling „Weißer Hahn“ Jost Rheingau	0,15 l	9
2022 Chardonnay Stern Pfalz	0,15 l	9
2022 Sauvignon Blanc „Kaitui“ M. Schneider Pfalz	0,15 l	9,5

WEISSWEIN - alkoholfrei

Natureo Free Blanco Miguel-Torres Spanien	0,15 l	8
---	--------	---

ROSÉWEIN

2023 R de Roubine Chateau Roubine Provence Cinsault Grenache Rolle Syrah	0,15 l	9
---	--------	---

ROTWEIN

2020 Spätburgunder Gabel Pfalz	0,15 l	9
2022 Barbera d'Asti „Soliter“ Pescaja Piemont	0,15 l	9
2021 Meifort Buitenverwachting Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot	0,15 l	9,5
2021 Rioja „Pena Aldera“ Bodegas Jalón Tempranillo/Graciano	0,15 l	10,5

APFELWEIN

Weinkelerei 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
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	9,5
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
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	3,5
Espresso Macchiato	4
Doppelter Espresso	6,5
Milchkaffee	5,5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5,5
Kaffee	4,5
Kanne Tee, Ronnefeldt	
Earl Grey Irish Breakfast Greenleaf Bergkräuter	
Refreshing Mint Fruity Camomile Sweet Berries	6,5