

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

BUBBLES

Riesling Sekt, Emil Bauer & Söhne, Pfalz	0,1l	6
Veuve Clicquot brut	0,1l	11,5
Veuve Clicquot rosé	0,1l	13,5

VODKA

Ketel One	4 cl	6,5
Belvedere	4 cl	9
Kauffman soft	4 cl	11,5

APERITIF COCKTAILS

Vesper		
Gin, Vodka, Vermouth weiß, Zitronenzeste		10,5
Negroni		
Gin, Vermouth rot, Campari		9,5
Americano		
Campari, Vermouth rot, Soda		8
Kir Royal		
Cassis, Champagner		13,5
Champagner Cocktail		
Brandy, Angostura, Zucker, Champagner		14,5
Port & Tonic		
Weißer Port, Dry Tonic		8,5

SHERRY & PORT

Williams & Humbert Collection Manzanilla, trocken	5 cl	5
Williams & Humbert Collection Amontillado, medium	5 cl	5
Williams & Humbert Collection Olorosso, medium	5 cl	5
Niepoort Dry White	5 cl	5

SUPPEN

Consommé vom Tafelspitz Flädle	7,5
Frankfurter Kartoffelsuppe Speck Croûtons	7,5
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl	9

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Austern Fines de Claires Rotweinessig-Vinaigrette Pumpernickel Stück ½ Dutzend	4 21
Handkäs mit Musik Bauernbrot Butter	5
Frankfurter Handkäscrostinis Radieschen Schalotten	8,5
Feldsalat Sherrydressing Speck Croûtons	9,5
„Himmel und Erde“ Kartoffelpüree gebratene Blutwurst resche Zwiebeln Apfelkompott	15
Wildkräutersalat gratinierter Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	16
Tagliarini Tartufo Bandnudeln in Trüffelrahm gehobelter Trüffel als Vorspeisenportion als Hauptspeise	19,5 24,5
Räucherlachstatar Feldsalat Honig-Senf-Dillsauce Dillschmand Rösti	19,5
Carpaccio vom Angus Rind Feldsalat Balsamico geröstete Pinienkerne Parmesanchip	21,5
Spinatsalat Avocado Mango Granatapfel gegrillte Garnelen in Limonen-Ingwer-Dressing	22,5

FISCH

Kabeljaufilet in Butter gebraten
Grobe Senfsauce | Karottengemüse | Kartoffelpüree 24,5

Sylter Fischpfanne
Seeteufel | Norwegischer Lachs | Kabeljau | Shrimps in Safran-Dillsauce | Blattspinat | Reis 26,5

FLEISCH

Tatar „Classic“ vom Jungbullen
rohes Eigelb | Sardellen | Kapern | Zwiebeln | Bauernbrot | Butter
als Vorspeisenportion 21,5
als Hauptspeise 26,5

Cordon Bleu
gefüllt mit Käse & saftigem Schinken | Bratkartoffeln 19,5

Tafelspitz
mit Meerrettich- oder Grie Soß | Gemüsestreifen | Petersilienkartoffeln 21,5

Sauerbraten – 14 Tage in Rotwein Marinade eingelegt
Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße 21,5

Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb
Preiselbeeren | Bratkartoffeln 23,5

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
hausgemachte Spätzle | grüner Salat 24,5

Wildschweingulasch in Preiselbeerrahm
Apfel-Rotkohl | Serviettenknödel 24,5

Rumpsteak vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“
Pfeffer-Cognacsauce | breite Bohnen | Bratkartoffeln 26,5

Ab 2 Personen

Chateaubriand vom Angus Rinderfilet 500g, rosa gebraten
Trüffel Madeirasauce | gegrilltes Gemüse | Kartoffelgratin p. Pers. 42

APFELWEIN

Weinkelterei Stier „Hausschoppen“	0,25 l	2,5
Bembel 4er	1,0 l	8,5
Bembel 8er	2,0 l	17

BIERE

Binding Pils vom Fass	0,3 l	3,5
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	3,5
Mystique IPA, Craft Beer	0,33 l	6,5

SOFTS

Selters „La Culinaria“ Classic, Leicht, Naturell	0,25 l 0,75 l	3,5 8,5
Coca Cola ^{1,3} , Coca Cola Zero ^{1,3,4} , Fanta ^{1,4} , Sprite	0,2 l	3,5
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,2} , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,5
Aqua Monaco Tonic Water ²	0,23 l	3,5
Karamalz	0,33 l	3
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33 l	4,5
Red Bull	0,25 l	5,5
Stier Apfelsaft & Schorle naturtrüb	0,25 l	3,5
Rapps Säfte Orange, Kirsche, Banane, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Cranberry, Tomate	0,2 l	3,5
San Bitter	0,1 l	4,5
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

¹ Farbstoff, ² Chinin haltig, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Süßungsmittel