

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
Kauffmann 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

WEINEMPFEHLUNG

Wei

2016 Pinot Grigio, Indigenous, Marche	0,2l	9
		Fl.
2015 Chenin Blanc, 21 Gables, Spier, Stellenbosch		52
2013 Riesling Pur Mineral, Frst, Franken		43

Rosé

2016 Miraval Rose, Miraval, Provence Grenache/Syrah		39
2016 Miraval Rose, Miraval, Provence Grenache/Syrah	1,5l	78

SUPPEN

Consommé vom Tafelspitz Flädle	7,5
Pfifferling Cappuccino	9

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Austern Fines de Claires Rotweinessig-Vinaigrette Pumpernickel Stück	4
½ Dutzend	21
Handkäs mit Musik Bauernbrot Butter	5
Pimientos de Padron grobes Meersalz	7
Frankfurter Handkäscrostinis Radieschen Schalotten	8,5
Rucolasalat Balsamicodressing getrocknete Tomaten Pinienkerne Grana Padano	11,5
„Himmel und Erde“ Kartoffelpüree gebratene Blutwurst resche Zwiebeln Apfelkompott	15
Wildkräutersalat gratiniertes Ziegenkäse Rosmarin Blütenhonig	16
Tagliarini Tartufo Bandnudeln in Trüffelrahm gehobelter Trüffel als Vorspeisenportion	19,5
als Hauptspeise	24,5
Carpaccio vom Piemonteser Rind Rucolasalat Balsamico geröstete Pinienkerne Parmesanchip	21,5
Spinatsalat Avocado Mango Granatapfel gegrillte Garnelen in Limonen-Ingwer-Dressing	21,5

FISCH

Nordseescholle „Finkenwerder Art“ Speck Shrimps Dillkartoffeln Gurkensalat	22,5
Zanderfilet Pfifferlinge grüner Spargel Limonensauce Risoleekartoffeln	24,5
Für 2 Personen Steinbutt im Ganzen aus dem Ofen Karottengemüse Blattspinat Dijon Senfsauce Kartoffelstampf	p.Pers. 36

FLEISCH

Tatar „Classic“ vom Jungbullen rohes Eigelb Sardellen Kapern Zwiebeln Bauernbrot Butter als Vorspeisenportion als Hauptspeise	19,5 24,5
Cordon Bleu gefüllt mit Käse & saftigem Schinken Bratkartoffeln	18,5
Tafelspitz mit Meerrettich- oder Grie Soß Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln	19,5
Oberräder Schnitzel vom Kalb Grie Soß Bratkartoffeln	19,5
Nierchen in Dijon-Senfsauce Karottengemüse Kartoffelpüree	19,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ vom Kalb Preiselbeeren Bratkartoffeln	23,5
Rumpsteak vom Black Angus Rind „Pfefferkruste“ Pfeffer-Cognacsauce breite Bohnen Bratkartoffeln	24,5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten hausgemachte Spätzle grüner Salat	24,5
Kalbskotelett vom Grill Pimientos de Padron Aubergine Zucchini Paprika Chorizo Püree	39

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
Kühnes Blondes, Craft Beer	0,33 l	6

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