

GERBERMÜHLE

EST. 1904

SPEISEN

BUBBLES

Riesling Sekt, Emil Bauer & Söhne, Pfalz	0,1 l	6
Veuve Clicquot brut	0,1 l	11,5
Veuve Clicquot rosé	0,1 l	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
American 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
Bärlauchcremesuppe	8,5

VORSPEISEN, SALATE & DEFTIGES

Austern Fines de Claires Rotweinessig-Vinaigrette Pumpernickel Stück	4
½ Dutzend	21
Handkäs mit Musik Bauernbrot Butter	5
Frankfurter Handkäscrostinis Radieschen Schalotten	8,5
Feldsalat Sherrydressing Crôutons gerösteter Speck	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	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

Fish & Chips vom Kabeljaufilet

Sauce Remoulade | Erbsenpüree | Belgische Pommes Frites | Malzessig 22,5

Zanderfilet in Butter gebraten

Perlgraupen-Gemüse Risotto | Grüne Soße Schaum 23,5

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 19,5

als Hauptspeise 24,5

Cordon Bleu

gefüllt mit Käse & saftigem Schinken | Bratkartoffeln 18,5

Tafelspitz

mit Meerrettich- oder Frankfurter Grie Soß | Gemüsestreifen | Petersilienkartoffeln 19,5

Frankfurter Schnitzel vom Kalb

Grie Soß | Bratkartoffeln 19,5

Sauerbraten, 14 Tage eingelegt

Apfelrotkohl | Kartoffelklößen 20,5

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 | Feldsalat 24,5

U.S. Entrecote 300g

Sauce Bernaise | Belgische Pommes Frites | Blattspinat 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

SOFTS

Selters „La Culinaria“ Classic, Leicht, Naturell	0,25 l	3,5
	0,75 l	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