

# Gerling's

RESTAURANT

## VORWEG

Suppen & Kleinigkeiten

✓ Tomatencappuccino mit Kräutercroutons 8.5

Spargelcremesuppe mit Baconchip 8.5

Wildkraftbrühe mit getrüffelter Blumenkohlravioli 8.5

✓ Pochiertes Ei auf Spargel-Brotsalat mit Bärlauchsauce 12.9

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz  
mit Thunfischmayo, gebackenen Kapern und Parmesan 13.9

Gebratenes Forellenfilet auf grünem Ofenspargel  
mit Honig-Senf-Dillsauce 14.9

## HAUPTSACHEN

✓ Portion frischer, deutscher Spargel 250g  
mit Salzkartoffeln,  
wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
16.9

+ saftigen Schweinelendchen 12.9

+ Rumpsteak von deutscher Färse 18.5

+ knuspriges Schweineschnitzel 9.9

+ gebratenem Zanderfilet 12.9

✓ Hausgemachte Bärlauchpasta mit getrockneten Tomaten  
und gebackenem Fetakäse 18.9

✓ Spargel, im Tempura gebacken, und Spargel Cous-Cous  
mit Gurke und Tzatziki 19.9



Knusprige Hähnchenbrust auf hausgemachten Bandnudeln  
in Zitronen-Buttersauce und Babyspinat 24.9

Krosse, ofenfrische Bauernente „24/72“ mit Jus,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 29.9

Zartes Schweinefilet im Schinkenmantel  
auf Rahmspinat mit Pfannenrösti 28.5

Opa's gesottener Rindstafelspitz  
mit Wurzelgemüse-Rolle und Meerrettichsauce 21.9

Rosa gebratenes Damwildnüsschen  
auf Bärlauch-Blumenkohlpüree  
mit Schupfnudeln 28.9

„Gerlings Lieblings-Steak“  
Steak (250 g) vom deutschen Färsen-Roastbeef  
auf Rindsjus, dazu hausgemachte Kräuterbutter, grünes Spargelröllchen  
und Bratkartoffeln 34.9

Super zart geschmorte Schweinebäckchen  
mit Spitzkohl, auf Kartoffel-Selleriestampf 24.5

knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm,  
Pommes frites und Salat 22.5

Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Käse  
mit Bratkartoffeln und Salat 24.5

Gebratener Seelachs im Kartoffelmantel mit Dijon-Senfsauce,  
grünem Spargel und Salat 27.9



## KINDERSACHE

bis 12 Jahre ;)

Kleines Schnitzel mit Pommes frites,  
Erbsen und Möhren 8.5

Chicken Nuggets mit Pommes 8.5

Fischstäbchen mit Kartoffelpü 8.5

✓ Nudeln mit Tomatensauce 6.0

## Süßes

Joghurtmousse mit Erdbeeren 9.9

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Himbeerkompott  
mit Vanilleeis im Krokantmantel 10.9

Weißer Schokoladentorte mit Caramel und frischen Erdbeeren 10.9

„Eiscappuccino“

eine Kugel Vanille-Eiscreme mit einem Espresso übergossen  
und mit einer Sahnehaube in der Tasse serviert 5.5

„Herrencreme“

nach Art des Hauses, mit Stroh-Rum abgeschmeckt 6.5

„Süße Versuchung“

Vanille-Eiscreme mit Eierlikör, Sahne und Amarenakirschen 6.9

„Passione“

Vanille-Eiscreme mit Mango-Püree und Sahne 6.5

„Amaretto-Traum“

Vanille- und Walnusseis mit einem Schuss Amaretto,  
Sahne und Amarettini 6.5

„Beschwipste Kugel“

Eine Kugel Vanille-Eiscreme übergossen mit Eierlikör 5.0

„Erdbeertraum“

Mascarponecreme mit Fruchtspiegel 6.5



FLÜSSIGES DESSERT  
DIGESTIFS

Tasse Kaffee 2.6

Espresso 2.5

Espresso macchiato 3.0

Cappuccino 4.0

Latte Macchiato 4.0

Milchkaffee 4.0

Chociatto 4.0

Pflaume mit Aquavit 25% Vol. 3.0

Mandel-Kirschlikör 18 % Vol. 3.0

„Alte Marille“, Prinz 41 % Vol. 4.5