

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