

Gerling's

Restaurant

VORWEG

Suppen & Kleinigkeiten

✓ Waldpilzcremesüppchen mit geträufelter Blätterteigstange 8.9

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Wildleberknödeln und Wurzelgemüse 8.9

Schwarzwurzelcreme mit gebackener Knuspergarnele 8.9

Lachscarpaccio mit Teriyakisauce, Wasabinüssen, Frühlingslauch und Wildkräutersalat 13.9

✓ Knusprig gebackener Ziegenkäse auf Trauben-Walnussssalat mit Thymianhonig 13.9

Gebackene Wildpraline auf Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel-Schmand und Feldsalat 13.9

HAUPTSACHEN

Winterliche Blattsalate in Blaubeerdressing mit Rosa gebratener Fasanenbrust und Rosmarinpopcorn 24.9
✓ vegetarisch mit gebackenem Ziegenkäse 21.9

Gebratenes Lachsfilet mit Pasta in Krustentierrahm, Babyspinat, Kirschtomaten und Parmesan 25.9

Gerling's

Restaurant

Bad Westernkötter, zart geschmorter Feldhase
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 25.9

Zartrosa gebratenes Schweinefilet
auf Vanillemöhren mit Kartoffelpüree und Thymiancroutons 28.9

Rosa gebratenes Wildschwein mit Blaubeersauce
auf gebratenen Waldpilzen und Serviettenknödeln 28.9

Gebackene Sesam-Knusperhähnchenbrust
auf Udon-Nudeln in Gemüsecurry 25.9
Vegetarisch ohne Hähnchen 19.9

Superzart geschmorte Schweinebäckchen
mit Rahmspitzkohl und Kartoffelkrapfen 26.5
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat 24.9
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

St. Petersfischfilet mit Meerrettichschaum
auf Rote-Bete-Risotto und Brokkoli 25.9

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

„Gerlings Lieblings-Steak“
Steak (250 g) vom deutschen Färsen-Roastbeef unter Senfkruste
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin 34.9

Gerling's

Restaurant

KINDERSACHE

bis 12 Jahre ;)

Kleines Schnitzel mit Pommes frites,
Erbsen und Möhren 8.5

Chicken Nuggets mit Pommes 8.5

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpü 8.5

✓ Nudeln mit Tomatensauce 6.0

✓ Kindergemüse -Bunte Mische- aus der Karte 7.0

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen & Nudeln 8.5

Süßes

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Himbeerkompott
mit Vanilleeis im Krokantmantel 10.9

Pflaumencrumble mit Walnusseis 9.9

Crêpes „à la Suzette“ - in Orangen-Butter-Sauce mit Vanilleeis 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 2.8

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. 2.5

Mandel-Kirschlikör 18 % Vol. 2.5

„Alte Marille“, Prinz 41 % Vol. 4.8

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Falls Sie einen Gutschein einlösen möchten, weisen Sie bitte unsere Mitarbeiter
vor dem Bestellen der Rechnung darauf hin.

EC-Kartenzahlungen sind ab 15 € möglich