



**GERBENS**

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



*Lust auf Lecker?!*



**GERBENS** |

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



*Lust auf Lecker?!*

# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



*Lust auf Lecker?!*

Liebe Gäste!

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und wissen:

Ein Restaurant ist nur so gut wie seine Mitarbeiter. Gemeinsam legen wir alles daran, Ihnen unvergessliche Momente und schöne Stunden in unserem Hause zu bescheren.

Die Philosophie unseres Küchenteams ist es, Ihnen regionale und vor allem hochwertige Produkte mit Können und Hingabe täglich frisch zuzubereiten.

Ihr Björn Mündelein & das Haus Gerbens Team

---

**SPEISEKARTE**



*Lust auf Lecker?!*

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

### Reichsrat von Buhl Riesling Sekt Brut

Weingut Reichsrat von Buhl aus Deidesheim in der Pfalz

0,1l 8,50 €

Mit diesem „Erstgegorenen“ hat das Weingut Reichsrat von Buhl einen ganz besonderen Schaumwein geschaffen. In der Nase ist er animierend frisch mit Aromen von Weinbergspfirsich, Mirabelle und Brioche. Dazu eine unglaublich feine Perlage, lebendige Frische und gelbfruchtige Saftigkeit.

### Champagner Pol Roger Brut Reserve

0,1l 12,00 €

Feine Perle und delikater mit lebhaftem Schaum. In der Nase viel Reife mit Aromen reifer Birnen, die von einer aussergewöhnlichen Säure ausbalanciert und von frischen Frucht- und Blumennoten unterstrichen werden. Am Gaumen vereinnahmt sofort seine überraschende Frische. Die Aromen explodieren in einem reichhaltigem Bukett.



# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



Lust auf Lecker?!

## VORSPEISEN

### Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse | Walnuss | Feldsalat

11,50 €

### Dim Sum

Kimchi | pickled Ginger | Wasabi

12,50 €

### Hausgebeizter Lachs

Knäckebrot | Fenchelsalat

13,00 €

### Carpaccio vom US Beef

mit Rucola und Parmesankäse

16,50 €

### Tartar vom US Beef

mit Soester Pumpernickel | Olivenöl | Schalotten | Salz und Pfeffer

17,00 €

## SUPPEN

### Ochsenschwanz-Suppe

Gemüse | Knusperpraline

6,00 €

### Weißer Tomatencreme-Suppe

Caprese Ravioli

7,50 €

## HAUPTGERICHTE

### Original Nordsee Seezunge – Müllerin Art

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Tagespreis

### Lachsfilet

Mediterrane Kruste | Auberginen-Paprikapüree | Romanesco | Garnelenschaum

22,50 €

### Skrei (Winterkabeljau)

Kaviar | Belugalinsen | rotes Trüffelrisott

24,00 €

### Ricotta Walnuss Ravioli

Gorgonzolaschaum | breite Bohnen | Birnenchutney | Walnussch crunch

18,50 €

### Tartar vom US Beef

mit Soester Pumpernickel | Olivenöl | Schalotten | Salz und Pfeffer

23,00 €



Lust auf Lecker?!

## Salatteller der Saison mit Kräutervinaigrette

mit Rinderfiletspitzen 18,50 €

mit Edelfischen 17,50 €

## Spaghetti

Gambas | Cherrytomaten | grüner Spargel | Parmesan 19,50 €

Rinderfiletspitzen | Parmesan 18,50 €

## Kalbsfrikadelle

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Jus 17,00 €

## Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln & Gurkensalat 22,50 €

kleine Portion 18,50 €

auf Wunsch auch mit Preiselbeeren 1,00 €

## Geschmorte Ochsenbacke

Röstzwiebeln | grüner Spargel | Kartoffel-Trüffel-Püree 25,00 €

## Rheinischer Sauerbraten

Rotkohl | Klöße 20,50 €

## Maispouardenbrust „Supreme“

Mediterraner Blattspinat | Kräuter-Gnocchi 19,50 €

## Gerbens Beef-Burger

Camembert | Preiselbeeren | Schalottenmarmelade | Curly-Fries 18,50 €

# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



*Lust auf Lecker?!*

## STEAKS VOM BIG GREEN EGG - HOLZKOHLEGRILL

Steakhüfte 250g (Australian Angus Beef)	19,00 €
Rumpsteak 250g (Argentinisches Premium Beef)	26,50 €
Filetsteak 200g (Argentinisches Premium Beef)	27,50 €
Entrecôte 300g (Argentinisches Premium Beef)	26,50 €
Entrecôte (für 2 Personen) vom Argentinisches Premium Beef	48,50 €
Chateaubriand (für 2 Personen) vom Argentinischem Premium Beef	78,00 €
Filetspieß von Rind und Schwein	13,50 €
Gemischte Grillplatte (Solo)	15,50 €
Gemischte Grillplatte (für 2 Personen)	31,00 €

### Bitte wählen Sie Ihre Saucen und Beilagen:

Kräuterbutter	1,00 €
Sauce Bernaise	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Kleiner Beilagensalat mit Kräutervinaigrette	3,50 €
Gemüse der Saison	3,00 €
Gebratene Champignons mit Chili und Knoblauch	3,50 €
Cesar Salat mit Parmesan und Croutons	5,50 €
Trüffel Pommes Frites mit Parmesan	8,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Süßkartoffelpommes mit Senf-Mayo	4,00 €

# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



*Lust auf Lecker?!*

## UNSER GERBENS GENUSS-MENÜ

### **Roastbeef-Scheiben**

Zweierlei vom Mais

14,50 €

### **\*Muschelsuppe**

Gemüse | Muschelfleisch

8,50 €

### **\*US Brisket vom Smoker**

Zweierlei von der roten Zwiebel | Süßkartoffelpüree

25,50 €

### **\*Mandarinen-Cheesecake**

Buttermilch-Eis

10,50 €

\*3 Gang Menü € 36,-

Kleine Weinreise (3 Gläser a. 0,1l) € 15,-

4 Gang Menü € 45,-

Große Weinreise (4 Gläser a. 0,1l) € 20,-



# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



Lust auf Lecker?!

## UNSERE OFFENEN WEINE

### WESSWEIN

0,1l 0,2l

#### 2016er Grauburgunder Pfandturn | Dr. Köhler | Rheinhessen

Klar & saftig. Ein lebendiger & frischer Grauburgunder mit einem abrundenden Schmelz.

3,50 € 6,00 €

#### 2016er Weißburgunder | Markus Schneider | Pfalz

Rund & elegant.

Ein feingliedriger, mineralischer Weißburgunder mit zartem Schmelz.

4,50 € 8,00 €

#### 2015er Cuvée Anna | Weingut Bassermann-Jordan | Pfalz

Selektion Haus Gerbens.

Floraler Weißburgunder trifft schmelzigen Chardonnay.

4,50 € 8,00 €

#### 2015er La Vieille Ferme blanc | Familie Perrin | Frankreich

Frisch & fruchtig. Ein Klassiker aus den Trauben Südfrankreichs.

3,50 € 6,00 €

### ROSEWEIN

#### 2014er Miraval Rosé | Jolie – Pitt & Familie Perrin | Provence

Mediterrane Fruchtigkeit & intensive Aromen.

Ein wunderbarer Provence Rosé

4,50 € 8,00 €

#### 2016er Rosé Saigner | Markus Schneider | Pfalz

Beerig & Saftig. Ein kraftvoller Rosé mit einer frischen Säurespitze

4,00 € 7,00 €

### ROTWEIN

#### 2015er Ursprung | Markus Schneider | Pfalz

Ein Kultwein der einfach nur Spaß macht

4,00 € 7,00 €

#### 2016er I Muri Primitivo | Vigneti del Salento | Apulien

Kräftig & herrlich. Ein Klasse Primitivo mit würzigem Charakter und vollem Körper

3,50 € 6,00 €

#### 2012er Château Pech Latt Tradition | Corbieres

Robust & kraftvoll.

Ein toller aromatischer Wein aus dem Süden Frankreichs

4,00 € 7,00 €

#### 2013er Vet Rooi Olifant | Markus Schneider | Stellenbosch

Cape Wine Blend.

Saftiger Wein mit feinen Holznoten & Anklang von Bitterschokolade

7,00 € 12,50€

----- SPEISEKARTE -----

# GERBENS

Hotel Restaurant Bar Gaststube Catering



Haus Gerbens  
Hauptstraße 211 | 58739 Wickede (Ruhr)

Tel. +49 (0) 2377 1013

Fax +49 (0) 2377 1871

[kontakt@haus-gerbens.de](mailto:kontakt@haus-gerbens.de)

[www.haus-gerbens.de](http://www.haus-gerbens.de)

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!