WEIHNACHTSKARTE
- 2026 -

VORSPEISEN

Beef Tartar vom Premium Rinderfilet 22,00
Pilze | Sriracha | Eigelb

Lachs hausgebeizt 18,00
Rösti | Wildkräuter | Crème fraîche

Ziegenkäsecreme V* 17,00
Beete | Haselnuss | Birne

SUPPEN

Essenz von der Ente 15,00
Raviolo | Pflaume | Wurzelgemüse

Cappuccino vom Blumenkohl V* 14,00
Haselnuss | Croûtons | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

FISCH

Zander confiert 35,00
Fregola Sarda | Kürbis | Grünkohl

Lachssteak 33,00
Wirsing | Senf | Trüffel

VEGETARISCH

Linsenlasagne V* 28,00
Petersilienwurzel | Nussbutter | Wildkräuter

FLEISCH

Halbe Bauernente frisch aus dem Ofen 36,00
Kartoffel Kloß | Rotkraut | Preiselbeere

Hähnchenbrust vom Kikok 31,00
Waldpilze | Kartoffel | Zitrone

Rinderfilet vom Premium Beef 45,00
Karotte | Schwarzwurzel | Portwein

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32,00
Lauwarmer Kartoffelsalat | Zitrone | Kapern

Ochsenbacke geschmort 35,00
Kartoffel | Kräuterseitling | Zwiebel

DESSERT

Stollenparfait 15,00
Pflaume | Rum | Mandel

Sticky Toffee Pudding 15,00
Vanille | Muscovado | Karamell

GERBENS Gourmet 12,00
Lebkuchen | Macaron | Espresso

Affogato „Piémontais" 7,50
Haselnuss | Espresso | Vanille

*V = vegetarisch

WEIHNACHTEN
im Haus Gerbens

1. und 2. Weihnachtstag

...unser traditionelles Weihnachtsessen.
Wir haben jeweils von 12:00 – 14:00 Uhr
und ab 18:00 Uhr geöffnet!

261105