

## **Suppen und Vorspeisen**

*Rinderkraftbrühe vom Bio-Bullen  
mit Eierstich, Rindfleisch, Gemüsestreifen und Schnittlauch*  
4,60 €

*Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons,  
Creme fraiche und Basilikumöl*  
4,60 €

*Feine Gemüsecremesuppe  
mit Sahnehaube und Croutons*  
4,60 €

*Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti  
an bunten Salaten*  
7,80 €

### **Vegetarisch**

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und bunte Salate*  
7,90 €

*Gebratene Serviettenknödel mit Pilzen in Rahmsauce  
dazu bunte Salate*  
8,80 €

### **Gerlach's Klassiker**

*Schweineschnitzel mit Champignonrahmrahmsauce  
Pommes frites und bunte Salate*  
EUR 14,80

*Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel gebraten  
an Pfeffersoße mit Bohnengemüse und Kartoffelrösti*  
EUR 19,50

*Hirschbraten aus dem Kellerwald mit Preiselbeeren,  
Edertaler Rotkohl und gebratene Serviettenknödel*  
EUR 17,90

*Zanderfilet in Zitronenbutter  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
18,80 €*

*„Matjesfilet nach Hausfrauenart“  
Frischer Matjes an Hausfrauensauce mit Apfel und Petersilienkartoffeln  
13,80 €*

*„Freitags isst bei uns Forellentag“  
Forelle nach Müllerin Art an Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich  
und bunte Salate  
16,50 €*

**Gerichte vom Nieder-Werber Höhenrind**  
*Unsere ÖKO-zertifizierte Rinderherde können Sie jederzeit besichtigen  
(ca. 1,5 km entfernt)*

*Gerlach´s Bio-Bullen-Burger  
Gebratenes saftiges Rindfleisch mit würziger Sauce  
Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Zwiebel und Salatblatt  
im knusprigen Burgerbrötchen  
13.80 €*

*Geschmorter Rinderbraten in Senfsoße mit Bohngemüse  
und gebackenen Kartoffelkroketten  
17.80 €*

*Rumpsteak – medium gebraten- mit Kräuterbutter, Bohnengemüse  
und Bratkartoffeln  
23.80 €*

*Filetsteak – medium gebraten – an Café de Paris Sauce mit gebackenen  
Kartoffelkroketten und bunte Salate  
26,80 €*



*Alle Speisen werden frisch und mit Liebe zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin -wenn auch nur in Spuren- allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere und Sulfite.*

*Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an Ihre Servicekraft. Wir beraten Sie gerne individuell und bereiten Ihre Speise nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht.*

*Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker. Unsere hausgemachten Wurst und Fleischspezialitäten können Nitrit, Pökelsalz und Phosphate enthalten, getrocknete Früchte wie zum Beispiel Aprikosen, Pflaumen usw. sind geschwefelt und die schwarzen Oliven sind mit Eisensalz konserviert. Sämtliche Sauerkonserven enthalten Antioxidationsmittel.*