

# Vorspeisen

## *bunter Salatteller*

mit Rohkost- und Blattsalaten

zur Auswahl stehen French Dressing, Balsamico- und Kräutervinaigrette  
als Vorspeisesalat 4,90 €

als Beilagensalat zu den Hauptgängen 3,50 €

## *Salat Gehlbacher Hof*

mit French-Dressing, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck  
und Creme fraîche 6,90 €

## *Salat Ziegenkäse*

mit Balsamico-Dressing, karamellisierten Birnenspalten  
und mit Honig gratiniertem Ziegenkäse 7,90 €

## *Taboulé Garnele*

Salat von Cous-Cous, Rosinen und Gemüsewürfel  
mit geschmorten Kirschtomaten und  
gebratenen Garnelen aus süß-saurer Marinade 7,90 €

## *"Tapas mal anders"*

Kartoffelsalat mit Rauchschinken, Blutwurst mit Apfel und Zwiebel,  
Ziegenkäse gratiniert, Kürbis-Ingwersüppchen,  
marinierte Flußkrebsschwänze auf Taboulé 7,90 €

## *Froschschenkel „provencale“*

mit Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln  
an buntem Salatbouquet

6 Stück 8,90 €

9 Stück 11,90 €

## *Cremesüppchen von Kürbis und Ingwer*

mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube 4,50 €

## *Französische Zwiebelsuppe*

geschmorte Zwiebelringe in kräftiger Brühe  
mit Croûtons und Emmentaler gratiniert 4,50 €

# Hauptgänge

## Steakpfanne Gehlbacher Hof

mit Ur-Pilsjus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter

Rinderhüftsteak (ca 100g) und Schweinefilet (ca 100g) vom Lavasteingrill 16,90 €

## Medaillons vom argentinischen Rumpsteak (ca 180g)

unter der Kräuter-Kruste mit Pfefferrahmsauce

19,90 €

## argentinisches Rinderhüftsteak vom Lavasteingrill

mit Rahmsauce, gebratenen Champignons und Zwiebeln

ca 180 g 16,90 €

ca 240 g 19,90 €

## Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

mit getrockneten Pflaumen gefüllt auf Sherrysauce

15,50 €

## Schweinefiletmedaillons vom Lavasteingrill

mit Champignonrahmsauce

13,50 €

## „Coq au vin“

Freilandhahn mit Röstgemüse im Rotweinsud geschmort

14,50 €

## Rinderbraten in „Château devaux“ geschmort

24h auf niedrigerer Temperatur gegart

13,90 €

## Schnitzel Wiener Art

paniertes Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten

auf Anfrage mit Rahmsauce möglich (+1 €)

9,90 €

## Cordon bleu

mit Käse und Schinken gefülltes Schweineschnitzel

12,50 €

zu den oben aufgeführten Hauptgängen reichen wir Gemüse der Saison sowie Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Mehlknödel oder Nudeln.

## Kabeljau-Filet im Kräutersud „sous-vide“ gegart

auf Apfel-Vanilleraagout mit Selleriemousseline

16,90 €

## Bandnudeln in pikanter Sauce Ratatouille geschwenkt

mit frisch gehobeltem Parmesan und...

...mit Rinderspitzen und Chorizo

12,90 €

...mit 3 Riesengarnelen

12,90 €

...mit frischem Ruccola

9,90 €

## kleine Teigtaschen

mit Curry, Tzatziki und Oliven gefüllt

auf cremiger Sahnesauce mit Cherrytomaten, grünem Spargel

und frisch gehobeltem Parmesan

11,90 €

GEHLBACHER HOF

seit 1965

## *kleiner Hunger*

*ofenfrisches Stück Quiche Lorraine*  
an buntem Salatbouquet 6,90 €

*Baguette-Schnitte*  
mit gerauchtem Schinken, Käse, Spiegelei und Rohkost 7,50 €

*Currywurst mit Pommes*  
Bratwurst mit Currysauce und Pommes Frites 5,50 €

## *Flammkuchen*

*Flammkuchen classic*  
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln 6,70 €

*Flammkuchen gratiné*  
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse 7,20 €

*Flammkuchen Münster*  
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Münster 7,70 €

*Flammkuchen Chorizo*  
Creme fraîche, Chorizo, Tomaten, Chilli, Zwiebeln, Käse 7,70 €

*Flammkuchen Champignons*  
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Champignons,  
Kräuter, Käse 7,70 €

*Flammkuchen Italia*  
Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Tomaten,  
Ruccola und gehobelter Parmesan 7,90 €

*Flammkuchen Flußkrebse*  
Creme fraîche, Flußkrebse, Zwiebeln, Kräuter, Käse 8,50 €

# Süßes

## Schokoladen-Variation

Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit weißem Schokoladeneis und Espuma von Zartbitterschokolade und Himbeeren

Wir bitten um etwas Geduld bei der Zubereitung dieses

Gerichts, da es frisch für Sie gebacken wird.

6,50 €

## Crème brûlée vom Haselnussnougat

mit Apfel-Zimtragout und Bourbon-Vanilleeis

5,40 €

## ofenfrischer Apfelstrudel

mit Schlagsahne und Bourbon-Vanilleeis

4,90 €

## Überraschungs-Dessert

eine kleine Überraschungs-Variation unserer Dessert-Karte

4,90 €

## gemischtes Eis

3 Kugeln

3,00 €

## gemischtes Eis mit Sahne

3,50 €

zur Auswahl stehen Ihnen:

Himbeersorbet,

Zitronensorbet, Mirabellensorbet,

Joghurt-Kirscheis, Erdbeereis

dunkles Schokoladeneis, weißes Schokoladeneis, Walnusseis,  
Bourbon-Vanilleeis, Lebkucheneis, Mokka-Karamelleis

## Dame blanche

Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne  
und warme Schokoladensauce

3,90 €

## Mirabellen-Sorbet mit Crémant d'Alsace

eingelegte Frucht und Sorbet von der Mirabelle  
mit Crémant d'Alsace begossen

4,50 €

## „le Colonel“

hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka

4,50 €

