



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE

OSTERN



LECKERES FÜR ZUHAUSE OSTERN



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



Vorspeisen

Blütensalzbutter / Bärlauch-Karottenbutter / Himbeer - Zitronenbutter

frisch aufgeschlagen und als Gugelhupf geformt

je 4,90 €



Hausgebackenes Dinkelbrot 5,50 € 

frisch gebacken und leicht geröstet - perfekt zu unserer Butter

Vitello Tonnato 14,50 € 

rosa Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce, knusprigen Kapern und confierten Tomaten

Hausgebeizter Lachs 14,50 € 

in Rote Bete-Zitronen Marinade, dazu Zucchini röster, Buttermilchsud und Kräuteröl

Spargelcremesüppchen 9,50 € 

mit bunter Spargel einlage, Tomatenconcassé und Schnittlauchöl

Rinderkraftbrühe 9,00 € 

mit feinen Flädle, Wurzelgemüse und Einlage





FÜR ZUHAUSE OSTERN



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



Hauptgang

Neuseeländische Lammhaxe in Heu gegart 25,50 €

dazu knackiges Frühlingsgemüse, geröstete Drillinge und Rosmarinjus

Zart geschmorte Rinderroulade 22,50 €

gefüllt mit Speck, Zwiebel, Essiggurke und Senf, dazu kräftige Bratensauce, glasiertes Frühlingsgemüse und buttriges Kartoffelpüree

Hausgemachte Tagliatelle 23,50 €

dazu feine Zitronen Beurre Blanc mit mariniertem Skreifilet, Spinat und gerösteten Pinienkernen

Cordon Bleu vom Eifler Landschwein 23,50 €

gefüllt mit Comté und Wacholderschinken, dazu Nussbutter- Kartoffelpüree und frisches Erbsen-Karottengemüse

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Ravioli 19,50 €

mit leichter Bärlauchsauce, getrockneten Feigen und grünem Spargel





FÜR ZUHAUSE OSTERN



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



Dessert

Frühlings-Tiramisu für 2 12,50 € 
mit Rhabarberragout, Ahornsirup, Mascarpone-Limettencreme, Löffelbiskuit und karamellisiertem Honig

Eierlikörmousse 7,50 € 
weiße Pannacotta mit dunkler Schokoladenmousse mit Himbeergel, Schokoerde und Joghurt

Kuchen

Dominics Käsekuchen 4,00 €
unfassbar cremig - mit unserer hausgemachten Aprikosenkonfitüre

Lieblingsnussecke 4,00 €
voll auf die Nuss - mit Orginial Beans Schokolade und Aprikosenkonfitüre

Carrot Cake 4,00 €
Neuseeland Style - mit Cream Cheese Frosting





FÜR ZUHAUSE OSTERN



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



TK - Tütenfutter

Zwei Rinderfrikadellen 6,50€

klassisch - mit saftigem Rindfleisch, geschmorten Zwiebeln und Senf

Gerberdings Currywurst 5,20€ / 9,50€ doppelt

frische Bratwurst vom Duroc Schwein aus Reken mit unserer legendären, hausgemachten Currysauce bestehend aus frischen Tomaten, Zwiebeln und Äpfeln

Käsespätzle 12,00€



mit würzigem Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln

2er Lieblingsnussecke 7,00€

voll auf die Nuss - mit Original Beans Schokolade und Aprikosenkonfitüre

2er Zimtschnecken 6,00€

fluffig und zimtig - zum selbst aufbacken

2er Apfel-Zimtschnecken 6,50€

fluffig und zimtig mit Leichlinger Apfel - zum selbst aufbacken





FÜR ZUHAUSE OSTERN



ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



Maultaschen

Unsere Freunde die Ebermanns aus Oberboihingen bei Stuttgart sind geniale Metzger und machen die besten Maultaschen aller Zeiten. Nirgends bekommt ihr so gute Maultaschen.

Schwäbisch

mit Rind, Schwein und Spinat

2 er **6,50 €** 4 er **11,90 €**

Bärlauch

mit Bärlauch, Rind und Schwein

4 er **12,90 €**

Gemüse



mit Gries und buntem Gemüse

2 er **6,00 €**

Haltbarkeit ca. 1 Jahr bei ca. -18°C im Tiefkühler





FÜR ZUHAUSE OSTERN

ENTSPANNT & LECKER DURCH DIE FEIERTAGE



BESTELLEN BIS

SO 29.03.2026

ABHOLEN AM

SA 04.04.2026 13 - 17Uhr
(oder nach Absprache)

Bestellt per Mail

info@gerbersding.de

Bestellt per WhatsApp oder ruft an unter

0163 4362140

Abholung

In unserem Lädchen

Friedenstraße 38 b
42699 Solingen Aufderhöhe

www.gerbersding.de

GENUSSFERTIG VERPACKT

Was ihr noch braucht? Einen Topf mit Wasser, einen Ofen und einen schön gedeckten Tisch..

Wer unser Tütenfutter bereits kennt, der weiß wie einfach und lecker das Ganze ist. Zu jeder Bestellung legen wir eine Anleitung bei, damit auch wirklich alles perfekt auf euren Tellern landet

IHR SEID NICHT DA?

Ihr würdet gern bestellen, seid die Ostertage aber überhaupt nicht da? Gar kein Problem!

Gerne frieren wir euch eure Lieblingsgerichte ein und ihr könnt diese zu einem späteren Zeitpunkt abholen...

HALTBARKEIT



Wenn ihr dieses kleine farbige Osterei seht, dann solltet ihr dieses Gericht innerhalb von 2 - 3 Tagen verzehren.

Alle anderen Gerichte sind gekühlt bis zu 7 Tage haltbar und alle TK Gerichte bis zu 6 Monate.

