

GENIESSEN UND FEIERN IN

Geberts Weinstuben
RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE

Verehrte Gäste!

**Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Haus geweckt zu haben.
Für Ihre Geschäftsessen, Ihre privaten Feierlichkeiten und
Ihre zwanglosen Zusammenkünfte unter Freunden haben wir Ihnen nachfolgend
einige Inspirationen zusammengestellt,
die nur eine kleine Auswahl an unserem vielfältigen Angebot darstellen.**

Auswahl & Bestellung

Bitte entscheiden Sie sich nach Möglichkeit für EIN einheitliches Menü für alle Gäste.
Für Vegetarier und bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bieten wir bei
Vor Anmeldung selbstverständlich gerne (ohne Aufpreis) eine Alternative an.

Kleine ‚à la carte‘-Karte

Ab 10 bis maximal 20 Personen ist alternativ auch die Zusammenstellung einer
kleinen „À la carte“ aus unserer zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuellen
Speisekarte mit jeweils 3-4 Vor-, Haupt- und Nachspeisen möglich. Aus der
Damenkarte (ohne Preisangaben) können Ihre Gäste im Restaurant vor Ort selbst
wählen.

Blumenschmuck

Ordern wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen von unserem Floristen.

Menükarten-Service

Gestalten wir gerne für Ihre Veranstaltung kostenlos nach Art des Hauses.

Rechnungsstellung

Da die Frische-Produkte allein für Ihre Veranstaltung eingekauft und zubereitet
werden, bitten wir Sie zwei Tage vorab um Mitteilung der verbindlichen Gästezahl.
Diese erlauben wir uns in Rechnung zu stellen.

Sollten Sie eine längere Veranstaltung planen, erheben wir ab 0.00 Uhr eine
Servicepauschale von 90,- € je Stunde. Wir bitten hier auch im Sinne eines guten
Service um Ihr Verständnis. Bis maximal 2 Uhr sind wir für Sie da.

Zahlungsarten

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Barzahlung, Zahlung mit EC-Karte, Master-
Card, VISA.

**WIR FREUEN UNS, IHRE AUFMERKSAMEN GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN.
Ihre Familie Gebert & das Team von Geberts Weinstuben**

Empfang und Aperitif

Für den Empfang Ihrer Gäste bietet sich das Foyer im Eingangsbereich an, wo Sie Ihre Gäste persönlich begrüßen können. Wir empfehlen dort den Aperitif und auf Wunsch das Fingerfood zu reichen.

0,75l Flasche

Alkoholfreier Aperitif

‘PriSecco‘ prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol

Naturbelassen handwerklich erfrischend andersartig natürlich

Manufaktur Jörg Geiger

25,50 €

Sekt

Pinot brut

Grauburgunder & Spätburgunder blanc de Noir

Cremige Burgunderart mit feiner Perlung – unsere Neuentdeckung

Weingut Zehe-Clauß, Mainz

32,50 €

Winzersekte klassische Flaschengärung

Qualitätsschaumwein b.A. Rheinhessen

Riesling Brut

25,50 €

Spätburgunder Weissherbst extra trocken

26,00 €

Champagner von Champagne Bouché Père et fils, Pierry

Cuvée Rose brut / Champagne Bouché

45,00 €

Dieser Champagner ist hergestellt aus 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.

Cuvée Reservee brut / Champagne Bocuché

41,00 €

Dieser Champagner ist hergestellt aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier

Gebert's Aperitif

‚Quitten Royal‘

Quittenlikör aufgegossen mit

Riesling Winzersekt brut

Glas 0,1l 7,50 €

Fingerfood

Kalte & warme Häppchen (4 Stk. p. Pers.)

7,50 € p. Pers.

verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

Herzhaftes Blätterteiggebäck, verschiedene Sorten

3,00 € p. Pers.

Ganzjährige Menüauswahl

Classic - Menü

Mildgeräuchertes Lachsstremelchen
auf Orangen-Fenchelsalat mit Limonenschmand & Keta-Kaviar

Rosa gebratener Kalbsrücken an Rosmarinjus
glaciertem Marktgemüse & Eierspätzle

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

3-Gang Menü 45,00 €

Gutenberg - Menü

Mainzer Festtagssüppchen
Rinderconsommé mit Markkloß & Gutenbergs Buchstabennudeln

Rosa gebratene Flugentenbrust
an Rahmwirsing & Mandelkrusteln

Warmes französisches Schokoladenmousse
mit geeister Crème Fraîche & Fruchtkompott

3-Gang Menü 39,50 €

Gourmet - Menü

Cocktail von der Riesengarnele

Legierte Entenessenz mit Käsegebäck

In Aromaten gebratenes Rinderfilet
mit Burgunderjus
auf Selleriemousseline & Kartoffelkrusteln

Zartbittere Schokoladentarte mit
Mangosorbet & frischen Früchten

3-Gang Menü ohne Süppchen 51,50 €

4-Gang Menü 57,50 €

Ein Vegetarisches Menü stellen wir Ihnen jahreszeitlich angepasst zusammen

Frühjahrsmenüauswahl

Bachus - Menü

Petersilienwurzelsüppchen
mit geräuchertem Aal

Lauwarmer Spitzkohlsalat mit Feldsalatröschen

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbacke an
Rahmwirsing, sautierten Pilzen & Kartoffelstroh

Crème Caramel
mit Blutorangenkompott

4-Gang Menü 43,00 €

Festtags - Menü

Geflügelbouillon mit Grießklößen
& Gemüsejuliennes

Sauerbraten vom Rinderbug
mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelkloß und gestovten Äpfeln

Frankfurter Mandelpudding mit Rotweinsauce & Rahmeis

3-Gang Menü 37,50 €

Großmutter's - Menü

Mariniertes Forellenfilet
auf Roter Beete & Meerrettich

Großmutter's Rinderroulade
mit Gemüsestiften, Speckstippe & Schlosskartoffeln

Grießflammerie mit Huzzelfrüchten

3-Gang Menü 41,00 €

Sommermenüauswahl

Mediterranes Menü

Artischockensalat in Kräuter-Ei Vinaigrette

In Aromaten gebratener Lammrücken
unter der Schafskäsekruste
mit Sauce Ratatouille & gratinierten Kartoffeln

Geeister Kaffee mit Praline

3-Gang Menü 42,50 €

Spargel - Menü

In Zitronenpfeffer geräucherte Eismeersaibling
an Bärlauchmousse & jungen Salaten

Rhein Hessischer Stangenspargel mit gebratener Perlhuhnbrust
an Kräuterhollandaise & Mandelkrusteln

Dreierlei von der Erdbeere

3-Gang Menü 44,00 €

Dieses Menü ist bis zum Johannistag, dem 24. Juni möglich

Sommergenuss - Menü

Matjescocktail in Sherryvinaigrette
mit Wiesenchampignons

Tomatenconsommé

Geschmortes Kalbsbäckchen auf glaciertem Spitzkohl
& Kartoffel-Schnittlauchpüree

Mit Thymian pochierter Weinbergspfirsich
hausgemachtem Joghurteis & Mandelhippe

3-Gang Menü (ohne Suppe) 42,00 €

4-Gang Menü 49,00 €

Wintermenüauswahl

Rheinhessen - Menü

Endiviensalat mit weißem Traubenessig & Traubenkernöl

Kleines Kartoffelsüppchen mit gebackenem Blutwurstädle

Sanft geschmorte Kalbshaxe
auf Aprikosenpolenta, garniert mit Speck-Chips

Kirschwasserparfait
mit Ingelheimer Kirschen & Schokoladenblatt

4-Gang Menü 44,00 €

Schlemmer - Menü

Lauwarme Tsarskaya-Austern auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise überbacken

Tranche vom heimischen Flusszander
auf Kürbisrisotto & Dillschaum

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit glaciertem Wurzelgemüse, sautierten Pfifferlingen
& Mandelkrusteln

Mousse von weißer Schokolade & Mohn
an Beerenkompott & Passionsfruchtsorbet

4- Gang Menü 59,50 €

Winterzeit-Menü

Hausgebeizter Lachs
mit Apfel-Meerrettich & Feldsalatröschen

Krebssüppchen mit Cognac

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeerschaum
auf Kastanienmousseline, blättrigem Rosenkohl & Schupfnudeln

„Duett von Schokolade & Birne“
Feine Mousse in hauchzarter Schokoladenhülle mit
Kompott & Sorbet von der Birne

3-Gang Menü (ohne Lachs) 43,00 €

4-Gang Menü 52,50 €

St. Martins - Menü

Gänsebouillon
mit Gänsleberknödel & Gemüsejuliennes

wahlweise

Endivien-Feldsalat mit eingelegtem Kürbis,
gerösteten Kürbiskernen & Croûtons

Brust & Keule von der Freilandgans
mit Apfelrotkraut, glacierten Maronen, Leberfüllsel & Kartoffelkloß

Marzipan Schmorapfel vom Draiser Rubinette
an Glühweinsabayon & Mohneis

3-Gang Menü 42,00 €

Ab dem 8. November bis 26. Dezember

**Wir beziehen unser Freiland-Gänse von Daniel's Hühnerhof
aus Seibersbach im Hunsrück**

Feinschmecker-Menü

Praline von der Entenleber im Pistazienmantel
mit schwarzen Nüssen & Feldsalat in Preisbeervinaigrette

Gebratene Jakobsmuschel auf Schwarzwurzel
mariniert mit Himbeeressig

Sandornsorbet mit Winzersekt aufgegossen

In Aromaten gebratenes Rinderfilet mit Trüffeljus auf
Selleriemousseline & Kartoffelkrusteln

Warmes französisches Schokoladenmousse
mit geeister Crème Fraîche & Orangenkompott

5-Gang Menü 78,00 €

Nur ein kleines Dessert?

...oder etwas Süßes zum Kaffee?

unsere Pralinen oder ein kleines Petit Fours wäre doch eine IDEE!

Oder soll es eine Eistorte mit Feuerwerk sein...?

Käseauswahl

Nach Ihren Wünschen stellen wir eine Käseauswahl vom
-Käseaffineur Christine Dörr- zusammen.



Serviert in unserem Käsewagen p.Pers. 8,00 €

Kaffee

Nach der Feier wollen Sie noch gemütlich bei einer Tasse Kaffee mit Ihren Gästen in unseren Weinstuben verweilen? Wir bestellen Ihnen gerne Kleinigkeiten, wie zum Beispiel Petit Fours oder Sie bringen Ihren Kuchen mit. Dafür berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € p. Person.

Die Preise für Heißgetränke sehen Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.

Weinauswahl

Natürlich beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl. Diese stellen wir Ihnen abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihre Menüauswahl aus der aktuellen Weinkarte zusammen.

Mineralwasser

Gerolsteiner Gourmet	Flasche 0,75 l	6,50 €
Stille Quelle / Medium / Sprudel		

Alle hier genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service. Die angeführten Menüs bieten wir nur auf Anfrage und mit unserer Bestätigung an.

Kontakt

Geberts Weinstuben e.K.
Frank Gebert
Frauenlobstraße 94
55118 Mainz

Telefon (0 61 31) 61 16 19
Telefax (0 61 31) 61 16 62
info@geberts-weinstuben.de
www.ggeberts-weinstuben.de
Ust-Id.Nr. DE255108729

Ihre Ansprechpartner für die Menüabsprache

Marianne Gebert, Restaurantleitung

Bianca Koch (geb. Gebert), Büro Mittwoch bis Freitag 10:00 – 15:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag

Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

11:30 - 14:30 Uhr und 18:00 - 24:00 Uhr