

# Salate



**kleiner gemischter Salatteller** 1:2:3:6:J:EA  
mit Hausdressing

5,50 €

**Salatvariation der Saison** 1:2:3:6:J:A

wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen 4:1:6:E:H  
oder  
gegrillten Riesengarnelen D:N:J

11,90 €

13,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

# Suppen

**Tomaten- Mozzarella- Creamsüppchen** 6:2:8:6:J:H:A  
mit Butter- Croûtons und Sahne

4,40 €

**Consommé vom Rind** 1:3:C:I

kräftige Markbrühe vom Rind  
mit Markklößchen und Julien Gemüse

4,90 €

# Vorspeisen

**Ragout fin vom Kalb** 1:3:A:F:6:I:J

mit Gouda überbacken  
an Zitrone und Toastecken

6,60 €

**Gebackener Camembert** 1:2:A:6:J:H

mit Preiselbeersahne  
und Salatbukett

7,90 €

# Vegetarisches



## **Penne al Arrabiata** I;B;4;A;E;G

Nudeln in mit Knoblauch und Chili abgeschmeckter  
Tomatensauce mit Parmesan und Rucola

11,50 €

## **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** I;B;4;A;E;G

mit würzigem Gouda und Salatbukett

12,90 €

# Fisch

## **Saiblingsfilet** 1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;J;M;D;H;B;F

In Limettenbutter gebraten auf Grillgemüse  
Und Kräuterkartoffeln

16,90 €

## **Gegrilltes Forellenfilet** 1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;J;M;D;H;B;F

serviert mit Kräuterbutter  
an Buttergemüse und Dampfkartoffeln

14,90 €





# Vom Grill und aus der Pfanne

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 1,2,4,J,E,J,G  
mit Rahmchampignons und Pommes frites

14,40 €

**Chicken and Cheese** 1,2,4,C,G  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit geschmolzenem Cheddar  
auf warmem Kartoffel- Tomatensalat

14,90 €

**Oberbärenburger Nackenbrät** 1,2,4,J,E,J,G  
Gegrillte scheiben vom Schweinenacken  
mit sautierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat

14,90 €

**Waldpilz-Filet vom Grill** 1,2,4,J,E,J,G  
gegrillte Schweine Medaillons auf Waldpilz-Petersilien- Rahm  
und Waffelkartoffeln

16,50 €

**Argentinisches Rinderhüftsteak (250g)** C,G,J  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

19,50 €

Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Bärische Klassiker

## **Kalbsleber nach „Berliner Art“** 1:2:3:4:AC:DJ

mit sautiertem Zwiebel-Apfelgemüse  
und Kartoffelpüree

14,50 €

## **Altdeutsche Rinderpökelszunge** 1:2:3:4:AC:DJ

klassisch mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

14,80 €

## **Omas Rinderroulade** 1:2:3:4:AC:DJ

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,80 €

## **Besoffene Wildsau** 4:AC:G:I:J

geschmorte Wildschweinkeule (Scheiben)

in Schwarzbier- Honigsauce

dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

15,90 €

## **Bergmannsschmaus** 1:2:3:4:AC:G:I

Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Käse überbacken

an Herzoginkartoffeln und Salatbukett

15,50 €

## **Brust oder Keule**

### **vom Gänsebraten** 1:2:3:4:AC:DJ

mit Honig glaciert an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

19,90 €

Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Dessert



### "Despresso"

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

Dessertinspiration dazu ein Espresso

4,90 €

### Belgische Butterwaffeln

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne

6,00 €

### Kaiserschmarren

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

mit Zimtpflaumen

6,50 €

## Abendkarte zusätzlich ab 17:30 Uhr

### Scharfe Sache

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

saftiger Schweinenacken (kalt) auf Graubrot,  
mit Senf, Meerrettich und Gewürzgurken

9,90 €

### Vesperplatte

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

kleiner gemischter Aufschnitt  
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

9,90 €

### Hausgemachte Wildsülze

1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;M

mit Zwiebelringen, Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

11,40 €

### Arrangement von internationalen Käsespezialitäten

an Traubenbukett und ofenfrischem Baguette

13,90 €

