

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:I:J

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 €

