

Salate



kleiner gemischter Salatteller 1;2;3;6;J;E;A
mit Hausdressing

5,50 €

Salatvariation der Saison 1;2;C;G;J;A

wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen 4;1;6;E;H
oder

11,90 €

gegrillten Riesengarnelen 0;N;J

13,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Suppen

Tomaten- Mozzarella- Cremesüppchen 6;2;8;G;J;H;A
mit Butter-Croûtons und Sahne

4,40 €

Consommé vom Rind 1;3;C;1

kräftige Markbrühe vom Rind
mit Markklößchen und Julien Gemüse

4,90 €

Vorspeisen

Ragout fin vom Kalb 1;3;A;F;G;J;J

mit Gouda überbacken
an Zitrone und Toastecken

6,60 €

Gebackener Camembert 1;2;A;G;J;H

mit Preiselbeersahne
und Salatbukett

7,90 €

Vegetarisch



Penne al Arrabiata I;G;4;A;E;G

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

11,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln I;G;4;A;E;G

mit würzigem Gouda und Salatbukett

12,90 €

Vegan

Lackierte Champignonköpfe A;C;E;H

sautierte Champignons im Balsamico Essig glasiert auf aromatisiertem Basmatireis und Salat

11,50 €

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:A:C:I:J

mit sautiertem Zwiebel-Apfelgemüse
und Kartoffelpüree

14,50 €

Altdeutsche Rinderpökelsuppe 1:2:3:4:A:C:I:J

klassisch mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

14,80 €

Bergmannsschmaus 1:2:3:4:A:C:G:I

Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Käse überbacken
an Herzoginkartoffeln und Salatbukett

15,50 €

Omas Rinderroulade 1:2:3:4:A:C:I:J

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,80 €

Besoffene Wildsau 4:A:C:G:I:J

geschmorte Wildschweinkeule (Scheiben)
in Schwarzbier- Honigsauce
dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

15,90 €

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:J:M

Dessertinspiration dazu ein Espresso

4,90 €

Belgische Butterwaffeln 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne

6,00 €

Kaiserschmarren 2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J: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:J:M

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

9,90 €

Vesperplatte 2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J: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:J:M

mit Zwiebelringen, Remouladensauce
und Bratkartoffeln

11,40 €

Arrangement von internationalen Käsespezialitäten 2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

an Traubenbukett und ofenfrischem Baguette

13,90 €

