

Unsere Gasthausküche

Salate und kleine Gerichte

Blattsalate vom Freiburger Markt mit gezupften Kräutern und Kernen	8,10
Karamellierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Rauke und Kirschtomaten	12,50
Feine Apfelscheiben mit geräucherter Entenbrust und Kürbis-Apfeldressing	13,50
Hausgemachte Rehterrine mit herbstlichen Salaten und Pflaumen-Cranberry-Chutney	14,50
Salat vom Freiburger Bauernmarkt, dazu	
knusprige Hähnchenplätzchen	15,50
gebratene Lachsschnitte	16,50
Rinderhufsteak mit Kräuterbutter	17,50

2); 5);

Unsere Gasthausküche

vegetarisch für jeden Tag

Weißwein-Risotto mit Pilzen und Broccoli	13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	12,80
Kartoffel-Gnocchi mit Hokkaido-Kürbis und gehobeltem Parmesan	13,50

unsere Suppen

Süpple des Tages	4,50
Freiburger Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen ^{2;) 5;)}	7,80
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und feinem Öl	6,00
Pastinakensuppe mit Räucherforelle	7,80

Unsere Gasthausküche

frischer Fisch

Ganze gebratene Dorade mit Kapernbrösel, Dampfkartoffeln und Blattsalaten	23,80
Gebratenes Saiblingsfilet mit Berglinsen, Broccoli und Dampfkartoffeln	23,50
Zander und Lachs mit Safran gratiniert Blattspinat und feinen Nudeln	22,50

Klassiker aus der Bärenküche

Gebratene Entenbrust mit Pfefferkruste, herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin	^{5);}	23,50
Steak vom Rinderrücken mit Rotwein-Schalotten, herbstlichem Gemüse und gebratener Polenta	200 g	26,80
	300 g	31,80
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt		22,90
"Badisches Hausgericht" Verschiedene Medaillons mit dreierlei Soßen hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt	^{1); 5);}	24,50

Bären-Menü

Feine Apfelscheiben mit geräucherter Entenbrust
und Kürbis-Apfeldressing



Pastinakensuppe mit Räucherforelle



Zander und Lachs mit Safran gratiniert
Blattspinat und feinen Nudeln

oder

Gebratenes Wildhasenrückenfilet auf Knöpfleragout
mit glaciertem Rosenkohl



Schwarzwälder Schokoladenkuchen
mit Kirschen, Walnußeis und Himbeermark

EUR 54,-

3-Gang-Menü

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

EUR 48,-

Süße Köstlichkeiten zum Schluß

Hausgemachte Beerengrütze

mit Vanilleeis



6,80

Crème brûlée mit Orangenlikörsauce

und Schokoladeneis

7,80

Variation vom Apfel

Karamellisiertes Ragout, Bratapfeleis und Auflauf

8,50

Schwarzwälder Schokoladenkuchen

mit Kirschen, Walnußeis und Himbeermark

8,50

Crêpes Suzette am Tisch für Sie zubereitet

ab 2 Personen pro Person

12,50

Unsere Gasthausküche

Wir legen Wert auf hochwertige frische Produkte.

Diese liefern uns Erzeuger aus dem Badischen Land und Händler zu denen wir und unser Küchenchef Albert Schweizer seit vielen Jahren Vertrauen haben.

Dazu gehören:

Forellen von der Forellenzucht Drafehn

Für frischen Fisch & Geflügel Firma Team Cuisine,

Für Gemüse und Obst Firma Bockius, Spargelbauer Dürrmeier aus Opfingen

Für Fleisch und Metzgerwaren Metzgerei Kaltenbach, Metzgerei Lehmann

Für Brot die Bäckerei Pfeifle und die Bäckerei Lienhard

Wurst und Räucherwaren enthalten manchmal Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Süßungsmittel; 4) mit Phosphat;
- 5) mit Antioxidationsmittel; 6) mit Geschmacksverstärker; 7) geschwärzt; 8) geschwefelt
- 9) gewachst; 10) enthält eine Phenylalaninquelle; 11) Coffeinhaltig; 12) Chininhaltig