

## *Unsere Gasthausküche*

### *Salate und kleine Gerichte*

---

<b>Blattsalate vom Freiburger Markt</b> mit gezupften Kräutern und Kernen	8,10
<b>Carpaccio von der Rinderhuft</b> mit feinem Olivenöl und gehobeltem Parmesan	13,80
<b>Dreisamtäler Räucherlachs</b> und Schwarzwälder Räucherforelle mit Meerrettichschaum und Kräutersalat	14,20
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäse</b> mit Rauke und Kirschtomaten	12,20
<b>Salat vom Freiburger Bauernmarkt</b> , dazu	
knusprige <b>Hähnchenplätzchen</b>	15,50
gebratene <b>Lachsschnitte</b>	16,50
<b>Rinderrückensteak</b> mit Kräuterbutter	22,80

## *Unsere Gasthausküche*

### *vegetarisch für jeden Tag*

---

**Gnocchi** mit Basilikumpesto, Kirschtomaten  
und gerösteten Pinienkernen 13,80

**Rucola-Spaghetti** mit Paprikasauce  
und gebratenen Zucchini 14,80

### *unsere Suppen*

---

**Süpple des Tages** 4,50

**Freiburger Festtagssuppe**  
mit Flädle, Maultäschle und Klößchen <sup>2;) 5;)</sup> 7,80

**Rahmsuppe von Sauerampfer**  
mit Jakobsmuscheln 8,50

## Unsere Gasthausküche

### *frischer Fisch*

---

<b>Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin"</b> mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt		19,80
<b>Lachssteak</b> mit Balsamicoglace, Zucchini-Tomatengemüse und Butterkartoffeln		22,80
<b>Zanderfilet auf der Haut</b> gebraten mit Limonensauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln		24,50

### *Klassiker aus der Bärenküche*

---

<b>Medaillons von der Kalbshälfte</b> mit Pfifferlingen, Kohlrabi und Bandnudeln		23,50
Steak vom <b>Rinderrücken</b> mit Schalotten-Rotweinsauce, gebratenem Gemüse und Polenta	200 g 300 g	26,80 31,80
<b>Kalbsschnitzel "Wiener Art"</b> mit Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt		22,90
<b>"Badisches Hausgericht"</b> Verschiedene Medaillons mit dreierlei Soßen hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt	1); 5);	24,50

## *sommerliche Gerichte im Roten Bären*

---

<b>Vitello Tonnato</b> vom Tafelspitz mit gebratenen Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,50
<b>Sülze von Kalbshaxe</b> mit Schalotten-Vinaigrette und Kartoffel-Radieschensalat	12,80
<b>Geeiste Gurkensuppe</b> mit Tomaten-Bruschetta	7,50
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Rahm mit Schnittlauch und feinen Nudeln	13,80
<b>Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen</b> mit Safransauce und Blattspinat	19,50
<b>Dorade mit Serranoschinken</b> an Limetten-Chili-Butter mit Kräuterkartoffeln und Ofengemüse	24,80
<b>Entenbrust</b> mit Honig und schwarzem Sesam, Gemüse und Macaire-Kartoffeln	23,80
<b>Lammrücken</b> mit Kräuter-Senfkruste auf Kartoffelgulasch mit luftgetrockneter Salami	26,50