

## *herbstliche Gerichte im Roten Bären*

---

<b>Hausgemachte Rehterrine</b> mit Mango-Chutney Preiselbeerglace und Pflücksalat	14,50
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit gebackenem Kürbis und mariniertes Rote Bete	13,80
<b>Rahmsuppe von Esskastanien</b> mit Speck und Thymian	7,00
<b>Servietten-Knödel</b> mit Waldpilzen in Rahm und Broccoliröschen	13,50
<b>Wildmaultaschen</b> auf rahmigem Lauch mit Röstzwiebeln	16,50
<b>Wildragout</b> mit gebackenem Kürbis, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	21,80
<b>Hirschschnitzelchen</b> mit Walnußsauce, Rosenkohl und Macaire-Kartoffeln	28,50
<b>Fächer aus der Rehkeule</b> mit Rosmarin, herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle	29,80
<b>Gebratenes Rebhuhn</b> mit Rieslingkraut, Speck und Trauben dazu Kartoffelpüree	26,50

## Unsere Gasthausküche

### *Salate und kleine Gerichte*

---

<b>Blattsalate vom Freiburger Markt</b> mit gezupften Kräutern und Kernen	8,10
<b>Vitello Tonnato</b> vom Tafelspitz mit gebratenen Kapern und Pflücksalat	14,50
<b>Dreisamtäler Räucherlachs</b> und Schwarzwälder Räucherforelle mit Meerrettichschaum und Kräutersalat	14,20
<b>Karamellisierter 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*

---

<b>Gnocchi</b> mit Pastinaken-Karottenragout und gehobeltem Parmesan	13,80
<b>Kürbis-Risotto</b> mit gebackenen Spalten und Broccoliröschen	14,80

### *unsere Suppen*

---

<b>Süpple des Tages</b>	4,50
<b>Freiburger Festtagssuppe</b> mit Flädle, Maultäschle und Klößchen <sup>2;) 5;)</sup>	7,80
<b>Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis</b> mit gerösteten Kernen und feinem Öl	6,50

## *Unsere Gasthausküche*

### *frischer Fisch*

---

<b>Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin"</b> mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt		19,80
<b>Gebratene Lachsschnitte</b> mit Limonen-Safranschaum, Mandelbroccoli und feinen Nudeln		22,80
<b>Zanderfilet auf der Haut</b> gebraten mit Blattspinat, Kartoffel-Topinambur-Ragout		24,50

### *Klassiker aus der Bärenküche*

---

<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Senf und Honig, herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin		23,80
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

## *Bären-Menü*

---

Geräucherte Entenbrust mit gebackenem Kürbis  
und marinierter Rote Bete



Rahmsuppe von Esskastanien  
mit Speck und Thymian



Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat,  
Kartoffel-Topinambur-Ragout

*oder*

Hirschschnitzelchen mit Walnußsauce,  
Rosenkohl und Macaire-Kartoffeln



Weißes Schokoladenmousse mit Mango,  
Himbeersorbet und Hippengebäck

*EUR 52,-*

3-Gang-Menü  
mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

*EUR 47,-*