

Bärische Tageskarte

12:00-18:00 Uhr

	Euro
Beilagensalat	5,50
Blattsalate vom Freiburger Markt	8,10
knusprige Hähnchenplätzchen	15,50
gebratene Lachsschnitte	16,50
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter	22,80
Herzhafter Wurstsalat garniert mit Radieschen ^{2), 4), 5)} und Zwiebelringen dazu Brot und Butter	8,50
Hausgebeizter Lachs und Räucherforelle und Kürbiskern-Croustini	13,50
Süpple des Tages	4,50
Gnocchi mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	13,80
Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter und Dampfkartoffeln	16,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	11,80
Badischer Sauerbraten mit Burgundersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	17,50
Geschnetzeltes von Rind, Kalb und Schwein mit Pilzen, breiten Nudeln und Blattsalaten	19,50
Filet vom Landschwein mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Blattsalaten	19,80
Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig, und Risolée-Kartoffeln	23,80
<u>unser Badisches Ochsenfleisch</u>	
Tagessuppe ***	
Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, ⁵⁾ Brühkartoffeln, Rote Betesalat und Preiselbeeren	14,80

Abendkarte

winterliche Gerichte im Roten Bären

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

Salate und kleine Gerichte

Blattsalate vom Freiburger Markt

mit gezupften Kräutern und Kernen

8,10

Vitello Tonnato vom Tafelspitz

mit gebratenen Kapern und Pflücksalat

14,50

Dreisamtäler Räucherlachs und Schwarzwälder Räucherforelle

mit Meerrettichschaum und Kräutersalat

14,20

Karamellierter Ziegenfrischkäse

mit Rauke und Kirschtomaten

12,20

Salat vom Freiburger Bauernmarkt, dazu

knusprige **Hähnchenplätzchen**

15,50

gebratene **Lachsschnitte**

16,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter

22,80

vegetarisch für jeden Tag

Gnocchi mit Pastinaken-Karotten-Ragout

und gehobeltem Parmesan

13,80

Rotwein-Risotto mit Kräuterseitlingen

und Broccoliröschen

14,80

unsere Suppen

Süpple des Tages

4,50

Freiburger Festtagssuppe

2;) 5;)

mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

7,80

Rahmsuppe von Topinambur

mit Selleriestroh

6,80

frischer Fisch

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

Klassiker aus der Bärenküche

Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig, winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin		23,50
Steak vom Rinderrücken mit Schalotten-Rotweinsauce, gebratenem Gemüse und Polenta	200 g	26,80
	300 g	31,80
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt		22,90
"Badisches Hausgericht"	1); 5);	
Verschiedene Medaillons mit dreierlei Soßen hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt		24,50

Bären-Menü

Geräucherte Entenbrust mit Frisée-Salat
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,--