

# Bärisge Tageskarte

Euro

<i>Beilagensalat</i>	5,50
<i>Großer Salate vom Freiburger Markt</i>	8,10
<i>knusprige Hähnchenplätzchen</i>	15,50
<i>gebratene Lachsschnitte</i>	16,50
<i>Rinderrückensteak mit Kräuterbutter</i>	22,80
	2); 4); 5)
<i>Herzhafter Wurstsalat</i>	
<i>Zwiebelringen, Brot und Butter</i>	9,50
<i>Hausgebeizter Lachs und Räucherforelle</i> <i>und Kürbiskern-Croustini</i>	13,50
<i>Süpple des Tages</i>	4,50
<i>Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten</i> <i>und Kräuterpesto</i>	15,80
<i>Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin"</i> <i>mit Mandelbutter und Dampfkartoffeln</i>	16,80
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln</i>	11,80
<i>Lammragout in Rotweinsauce, Rosmarin</i> <i>Gemüse und gebratene Risolée-Kartoffeln</i>	18,50
<i>Geschnetzeltes von Rind, Kalb und Schwein</i> <i>mit Pilzen, breiten Nudeln und knackigem Salat</i>	19,50
<i>Filet vom Landschwein mit Rotwein-Gemüsesauce</i> <i>Kartoffelgratin und knackigem Salat</i>	18,50
<i>Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig,</i> <i>Risolée-Kartoffeln und knackigem Salat</i>	23,80
<u><i>unser Badisches Ochsenfleisch</i></u>	
<i>Tagessuppe</i>	
***	
<i>Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce,</i> <i>Brühkartoffeln, Rote Betesalat und Preiselbeeren</i>	14,80

## Abendkarte

### Traditionell im Roten Bären

---

#### *Herzhafter Wurstsalat*

Zwiebelringen, Brot und Butter 9,50

#### *Bergkäse mit Oliven und Cornichons*

Feigen-Senf und Oberlindenbrot 11,50

#### *Tatar aus der Rinderhüfte*

roten Zwiebeln und Wachtelei 16,80

#### *Kalbsleber mit roten Zwiebeln*

Karotten und Kartoffelpüree 17,50

#### *Ochsenschwanzragout in Burgundersauce,*

Wurzelgemüse und Bandnudeln 18,50

#### *Kalbsschnitzel "Wiener Art"*

Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt 22,90

### was kleines Vorneweg

---

#### *Großer Salate vom Freiburger Markt*

Kräutern und gerösteten Kernen 8,10

#### *Horbener Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel*

mit Honig und Mandel 12,50

#### *Dreisamtäler Räucherlachs*

Rucola-Orangensalat und Walnüsse 14,20

## Suppen

---

<i>Süpple des Tages</i>		4,50
<i>Rinderkraftbrühe</i>	2;) 5;)	
<i>mit Flädle, Maultäschle und Klößchen</i>		7,80
<i>Rahmsuppe von Pastinaken</i>		
<i>mit Petersilien-Röstbrot</i>		7,50

## fleischlos

---

<i>Zartweizen mit Wald-Pilzen</i>		
<i>gedünstetem Lauch-Tomatengemüse</i>		13,80
<i>Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten</i>		
<i>und Kräuterpesto</i>		15,80
<i>Tagliatelle mit Chili-Nudeln</i>		
<i>cremigem Spinat und gerösteten Kernen</i>		14,80

## Fisch

---

<i>Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter</i>		
<i>Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt</i>		19,80
<i>Skrei-filet mit Schmortomate</i>		
<i>Schwarzwurzeln und Ingwer-Reis</i>		22,50
<i>Wolfsbarschfilet mit gebratener Jakobsmuschel</i>		
<i>Krustentiersauce, Blattspinat und Nudeln</i>		24,80

## *Fleisch*

---

<i>Maishähnchenbrust auf gebratenen Zucchini Pinienkerne und Chili-Nudeln</i>	16,80
<i>Filet vom Landschwein mit Rotwein-Gemüsesauce Kartoffelgratin und knackigem Salat</i>	18,50
<i>Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin Bohnen und Risolée-Kartoffeln</i>	26,50
<i>Kalbshälfte im Schinkenmantel mit Trüffelsauce Gemüse-Tagliatelle und knackigem Salat</i>	24,50
<i>Rinderrückensteak mit Meerrettichkruste. Gemüse und Kartoffelplätzchen</i>	28,50
<i>Entenbrust und geschmorte Keule Balsamico-Honigsauce, Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin am Tisch tranchiert für 2 Personen</i>	48,00

## *Bären-Menü*

---

*Dreisamtäler Räucherlachs  
Rucola-Orangensalat und Walnüsse*

*\*\*\**

*Rahmsuppe von Pastinaken  
mit Petersilien-Röstbrot*

*\*\*\**

*Skrei-filet mit Schmortomate  
Schwarzwurzeln und Ingwer-Reis  
oder*

*Kalbshüfte im Schinkenmantel mit Trüffelsauce  
Gemüse-Tagliatelle und Broccoli*

*\*\*\**

*Weißes Schokoladenmousse mit Mango,  
Himbeersorbet und Hippengebäck*

*EUR 49,-*

*3-Gang-Menü  
mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
EUR 44,-*