

Bärische Tageskarte

	Euro
<i>Beilagensalat</i>	5,50
<i>Großer Salat 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>	13,50
<i>Kalbsleber mit roten Zwiebeln</i>	
<i>Karotten und Bratkartoffeln</i>	17,50
<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>hausgemachten Spätzle und knackigem Salat</i>	18,50
<i>Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig,</i>	
<i>Risolée-Kartoffeln und knackigem Salat</i>	23,80
<i><u>unser Badisches Ochsenfleisch</u></i>	
<i>Tagessuppe</i>	

<i>Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce,</i>	
<i>Brühkartoffeln, Rote Betesalat und Preiselbeeren</i>	16,80

Abendkarte

traditionell im Roten Bären

<i>Herzhafter Wurstsalat</i>	2); 4); 5)	
<i>Zwiebelringen, Brot und Butter</i>		9,50
<i>Bergkäse mit Oliven und Cornichons</i>		
<i>Feigen-Senf und Oberlindenbrot</i>		11,50
<i>Tatar aus der Rinderhüfte</i>		
<i>roten Zwiebeln und Wachtelei</i>		16,80
<i>Kalbsleber mit roten Zwiebeln</i>		
<i>Karotten und Bratkartoffeln</i>		17,50
<i>Kalbsschnitzel "Wiener Art"</i>		

was kleines Vorneweg

<i>Großer Salat vom Freiburger Markt</i>		
<i>Kräutern und gerösteten Kernen</i>		8,10
<i>Horbener Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel</i>		
<i>mit Honig und Mandel</i>		12,50
<i>Dreisamtäler Räucherlachs</i>		
<i>Rucola-Orangensalat und Walnüssen</i>		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>Spargelrahmsuppe</i>		
<i>mit grünem Spargel</i>		6,50

Fisch

<i>Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter</i>		
<i>Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt</i>		19,80
<i>Skrei-filet mit Schmortomate</i>		
<i>Mandel-Broccoli und Weißwein-Risotto</i>		22,50
<i>Wolfsbarschfilet mit gebratener Jakobsmuschel</i>		
<i>Safranschaum, Blattspinat und Chili-Nudeln</i>		24,80

Fleisch

<i>Maishähnchenbrust mit gebratenen Zucchini</i>		
<i>Pinienkerne und Chili-Nudeln</i>		16,80
<i>Filet vom Landschwein mit Rotwein-Gemüsesauce</i>		
<i>hausgemachten Spätzle und knackigem Salat</i>		18,50
<i>Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig,</i>		
<i>Risolée-Kartoffeln und knackigem Salat</i>		23,80
<i>Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin</i>		
<i>Bohnen und Risolée-Kartoffeln</i>		26,50
<i>Rinderrückensteak mit Meerrettichkruste.</i>		
<i>Gemüse und Kartoffelplätzchen</i>		28,50

Bären-Menü

*Marinierter grüner und weißer Spargel
Schalotten-Vinaigrette und knackigen Blattsalaten*

Rahmsuppe von Frühlingslauch

mit Selleriestroh

*Wolfsbarschfilet mit gebratener Jakobsmuschel
Safranschaum, Blattspinat und Chili-Nudeln*

oder

*Kalbshälfte in Rosmarinbutter gebraten
Broccoli und Röstkartoffeln*

*Holundermousse mit Rhabarber-Crumble
und Zitronensorbet*

EUR 49,-

3-Gang-Menü

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

EUR 44,-