

## *Sommerliche Küche*

---

### *Carpaccio von der Rinderhuft*

*Limetten-Öl und Kräutersalat*

14,80

### *Großer Salat vom Freiburger Markt*

*knusprige Hähnchenplätzchen*

8,10

*gebratene Lachsschnitte*

15,50

*Rinderrückensteak mit Kräuterbutter*

16,50

22,80

### *Geiste Gurkensuppe*

*mit Tomaten-Bruschetta*

7,80

### *Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen*

*Blattpetersilie und Pinienkernen*

15,50

### *Medaillons von der Kalbshufte mit Grana Padano*

22,80

### *Rinderrücken "Dry Aged" mit Rotwein-Schalotten*

26,80

### *Filet vom Landschwein mit Pfifferlingen*

19,80

*zu allen Gerichten gibt es einen Beilagensalat,  
hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln*



*Traditionell im Roten Bären*



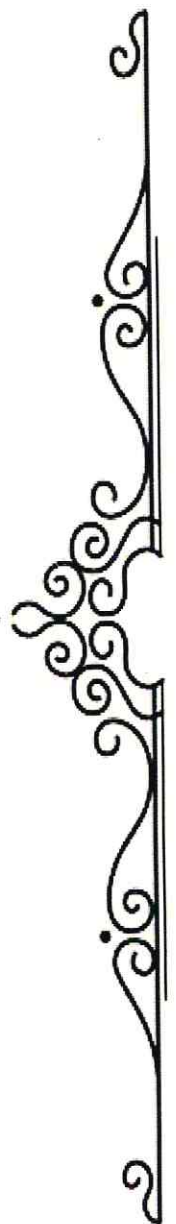
*Herzhafter Wurstsalat* 2); 4); 5)  
Zwiebelringen, Brot und Butter 9,50

*Vitello tomato vom Tafelspitz*  
mit gebratenen Kapern und Rucola 14,50

*Tatar aus der Rinderhufte*  
roten Zwiebeln und Wachtelei 16,80

*Kalbsleber mit roten Zwiebeln*  
Karotten und Bratkartoffeln 17,50

*Kalbschnitzel "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 Walnüssen

14,20

## **Suppen**

---

### **Suppe des Tages**

4,50

### **Rinderkraftbrühe**

mit Flädle, Maultasche und Klößchen

2,1) 5,1)

7,80

### **Rahmsuppe von Sauerampfer**

mit gebratener Garnele

8,50

## **fleischlos**

---

### **Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten**

und Kräuterpesto

15,80

### **Pfifferlinge in Rahm mit Schnittlauch**

und Semmelnödel

15,80

## **Fisch**

---

**Schwarzwaldf Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter**  
Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt

19,80

**Gebratenes Saiblingsfilet mit Dampfkartoffeln**  
auf Tomaten-Garnelen-Ragout

23,80

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

24,80

## **Feisch**

---

**Maisfähnchenbrust mit gebratenen Zucchini**  
Pinienkernne und Chili-Nudeln

16,80

**Gebratene Entenbrust mit Senf und Honig,**  
Rosmarin-Kartoffeln und knackigem Salat

23,80

**Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin**  
Bohnen und Kartoffelspätzchen

26,50

*Süße Köstlichkeiten zum Schluß*



*Flausgemachte Beerengrütze  
mit Vanilleeis*

6,80

*Crème brûlée mit Orangenlikörsoße  
und Schokoladeneis*

7,80

*Sommerliche Beerenvariation  
Himbeermousse mit Minzsaft, Cassis-Sorbet, Beeren*

7,80

*Halbgefrorenes von der Brombeere  
marinierten Aprikosen und Schokoladengebäck*

8,50

*Crêpes Suzette am Tisch für Sie zubereitet  
ab 2 Personen pro Person*

14,50