



ZUM ROTEN BÄREN

was kleines Vorneweg

Blattsalate vom Freiburger Markt mit gerösteten Kernen und Kracherle	8,90
Horbener Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Rauke und Kirschtomaten	12,50
Dreisamtäler Räucherlachs mit zartem Grün und Kürbiskern-Vinaigrette	14,80
Gebratene marinierte Forellenfilets auf Balsamico-Linsen	14,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Karotten-Ingwer-Suppe	6,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Kräuter-Champignons und Grana Padano	15,80
Hausgemachte Grünkernküchle mit geschmortem Chicorée und würzigen Gemüsestreifen	16,50



ZUM ROTEN BÄREN

Aus den Gewässern

Miesmuscheln in Safransud mit Knoblauch-Baguette	16,50
Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter mit Dampfkartoffeln und Blattsalaten	19,80
Skrei-Filet mit Senfbrösel nussigem Blattspinat und Dampfkartoffeln	24,50

Von Wald und Wiese

Geschmortes Rinderbäckle mit Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle	19,80
Filet vom Landschwein mit Kräuterseitlingen Ofengemüse und Kartoffelgratin	21,50
Kalbsschnitzel "Wiener Art" Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt	22,90
Kotelette und Rücken vom Weidelamm Ofengemüse und Risolée-Kartoffeln	26,80
Rinderrücken mit Estragon-Knoblauchsauce grünen Bohnen und Kartoffelgratin	27,50



ZUM ROTEN BÄREN

Bären-Menü

Gebratene marinierte Forellenfilets
auf Balsamico-Linsen

Karotten-Ingwer-Suppe

Skrei-Filet mit Senfbrösel
nussigem Blattspinat und Dampfkartoffeln

oder

Rücken vom Weidelamm
Ofengemüse und Risolée-Kartoffeln

Kürbiskernparfait mit Mangoschaum
und hausgemachtem Zwetschgensorbet

EUR 43,50

3-Gang-Menü
mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

EUR 38,50



ZUM ROTEN BÄREN

Süße Köstlichkeiten zum Schluss

Mousse au chocolat mit Gewürz-Orangen	7,80
Warmer Mandelaufwurf mit Apfelragout und Vanilleeis	7,80
Kürbiskernparfait mit Mangoschaum und hausgemachtem Zwetschgensorbet	8,50
Crêpes Suzette am Tisch für Sie zubereitet ab 2 Personen pro Person	14,50

