

*Gebratene Schwarzwald Forelle filiert
Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattsalaten*
€ 19,80

*Jakobsmuscheln mit Pistazienkruste
Lauchgemüse und Parmesan-Gnocchi*
€ 35,00

*Schnitzel vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln und Marktsalaten*
€ 17,50

*Gebratene Perlhuhnkeule mit Garnele gefüllt
Orangen-Chicorée und Duftreis*
€ 19,80

*Rinderrücken mit Kräuterbutter
Bohnengemüse und Kartoffelgratin*
€ 28,50



ZUM ROTEN BÄREN

Deutschlands ältester Gasthof

Gut Essen.
Gut Schlafen.
Seit 1120.

Wochen- Menü

*Matjestatar
mit Radieschen
und Rote Bete-Sauerrahm*

ص

*Spitzpaprika
mit Gemüse- Couscous gefüllt
auf Blumenkohlsauce*

oder

*Gebratene Kalbshaxe
mit Petersilien- Gremolata
und Safran-Risotto*

EUR 17,50

Wochen- Dessert

*Crème brûlée mit heimischen Beeren
und Schokoladeneis*

7,50 €

*Espresso mit einer Kugel Sorbet
nach Wahl*

6,00 €

Crèmesuppe von Räucherforelle

€ 6,80

*Büffel-Mozzarella
mit Cherry-Tomaten*

€ 9,00

*Markgräfler Lardo
mit Balsamico-Zwiebeln*

€ 9,00

*Geflügelleberparfait mit Quitten-Muskateller-Gelee
Zwiebel-Chutney und geröstetem Weißbrot*

€ 12,50

Marktsalate mit heimischen Früchten € 9,80

mit Hähnchenplätzchen € 14,00

mit Dreisamtäler Räucherlachs 15,50

Dressing nach Wahl / Haus, Himbeere, Passionsfrucht

Badischer Ochsenmaulsalat

mit Bratkartoffeln

€ 15,00

Tomaten-Risotto mit Büffel-Mozzarella

Rauke und Parmesan-Chip

€ 15,80

Tranche vom Dreisamtäler Räucherlachs

mit asiatisch gebratenem Blumenkohl

€ 19,00

Tagliatelle Pulpo

mit schwarzen Oliven und Kirschtomaten

€ 18,50