



ZUM ROTEN BÄREN

Deutschlands ältester Gasthof

Gut Essen.
Gut Schlafen.
Seit 1120.

Vorspeisen

	Euro
<i>Kürbissalat mit Pecorino und Rauke</i>	9,80
<i>Radicchio gebraten mit Rohschinken und Balsamico</i>	12,50
<i>Tranche vom Dreisamtäler Räucherlachs mit asiatisch gebratenem Blumenkohl</i>	16,90

Suppen

<i>Petersilienwurzel-Cremesuppe</i>	6,80
<i>"Schmutzige" Fischsuppe Genoveser Art</i>	11,50

Salate & vegetarisch

<i>Marktsalate mit heimischen Früchten</i>	9,80
<i>mit Hähnchenplätzchen</i>	14,90
<i>mit Dreisamtäler Räucherlachs</i>	15,90
<i>mit Rinderrückensteak</i>	18,90
<i>Dressing nach Wahl / Haus, Himbeere, Passionsfrucht</i>	
<i>Waldpilze in Rahm mit Blatt Petersilie und Servietten-Knödel</i>	16,50
<i>Rotes Gemüse-Curry mit Duftreis</i>	16,80

Hauptgerichte

<i>Gebratene Schwarzwald Forelle filiert Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattsalaten</i>	19,80
<i>Seeteufel auf Tomaten-Kapernbutter mit Lauchstroh und Kartoffelgratin</i>	29,50
<i>Badischer Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln</i>	15,90
<i>Wildfleischküchle mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree</i>	16,80
<i>Schnitzel vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	17,80
<i>Wildragout mit Kräuterseitlingen Wirsinggemüse und hausemachten Knöpfe</i>	22,50
<i>Rebhuhn mit Trauben und Speck auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	26,50
<i>Hirschkotelette mit glacierten Quitten Wirsinggemüse und hausgemachten Knöpfe</i>	28,50
<i>Badischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche Sauerkraut und hausgemachten Knöpfe</i>	28,50

Süße Köstlichkeiten zum Schluß

*Espresso mit einer Kugel Sorbet
nach Wahl*

6,00

*Crème brûlée mit Orangenlikörsauce
und Schokoladeneis*

7,80

*Haselnuß-Meringe mit Eierlikör,
Vanilleeis und Sahne*

7,80

Ananas vom Grill mit Kokos-Eis

7,80



ZUM ROTEN BÄREN

Deutschlands ältester Gasthof

**Gut Essen.
Gut Schlafen.
Seit 1120.**

