



Mittags-Menü

*Matjes-Tatar mit Staudensellerie
auf Roggenbrot*

oder

*Tagessuppe
aus der Bären-Küche*

*Geschmorte Kalbsbäckle
mit Balsamico-Linsen und hausgemachten Spätzle*

oder

*Topfen-Terrine mit Kirschen
und Amarena-Eis*

(28,00 Euro)

Bären-Wirts Mittagstisch

Marktsalate und Rohkost an gerösteten Kernen,

wahlweise mit:

- *Paprika-Falafel und Knoblauch-Dip*
- *mit einem Schnitzel vom Schweinefilet*
- *Tranche vom Lachs auf der Haut gebraten*

14,80 €

*Rahmsuppe von Mangold
mit Schafskäse
9,80 €*

*Veganes Schlossberg-Filet "Stroganoff Art"
mit Bandnudeln
18,50 €*

*Pasta mit Orangen und Grapefruit
dazu Jakobsmuscheln und Hummer
24,50 €*

*Seelachsfilet mit Limonenbrösel paniert,
Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat
18,50 €*

*Geschmorte Kalbsbäckle
mit Balsamico-Linsen und hausgemachten Spätzle
19,80 €*

*Geschnetzeltes von Rind, Kalb und Schwein,
Bandnudeln und kleinem Salat
22,50 €*

*Schnitzel vom Schweinefilet mit Brätele und kleinem Salat
17,80 €*

*Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce,
Boullion-Kartoffeln und eingelegte Rote Bete
21,80 €*

Mittags-Dessert

*Heimische Erdbeeren mit Schokoladenkegel
und Vanilleeis
9,80 €*

Eisorten

*Schokolade, Vanille, Limette, weiße Schokolade,
Haselnuss, Erdbeer
2,50 € je Kugel*