

Á LA CARTE · GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

VORSPEISEN

UNKRAUT VERGEHT NICHT Blattsalate · Wildkräuter · Tomaten · Balsamicovinaigrette · Kerne · Kernöl	
Kleiner Herbstsalat - Beilagensalat	8
BEETEN AUS DEM GARTEN · Rote Bete · Ziegenkäse · Apfel · Pinienkerne	17
BADISCHES CEVICHE · Saibling · Zwetschge · Blutampfer · Avocado	18
VON HEIMISCHEN WIESEN · Rindertatar · Estragoncreme · Artischocke	19

SUPPEN

DER KLASSIKER · RINDERKRAFTBRÜHE Flädle · Wurzelgemüse · Markklößchen · Schnittlauch	10
KÜRBIS · Schaumsuppe vom Herbstkürbis · gepickelter Kürbis · Kernöl	10

VEGETARISCH

KÜRBIS-CAPPELLACCI · Kürbis · Salbei · Amarettini · Parmigiano Reggiano	26
--	-----------

HAUPTGANG · FISCH

DES ANGLERS FETTE BEUTE Seeteufel · Nage von Artischocke & Tomate · Kartoffel · Passe-Pierre · Schwarzwälder Schinken · Vin-blanc	42
AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN Saibling · Cassoulet von buntem Mangold · Beluga Linsen · Kartoffeln · Riesling · Senfsaat	38

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Á LA CARTE · GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

HAUPTGANG · FLEISCH

ALPINES SOULFOOD Wiener Schnitzel vom Kalb · Kartoffelsalat oder Pommes Frites · Preiselbeeren · Kapern · Zitrone	34
FEDERN GELASSEN Maispouardenbrust von Bruno Siebert aus dem Elsass Traube · Schalotte · Speck · Salbei Polenta · Portweinjus	36
DES BAUERN STOLZ Geschmortes Kalbsbäckchen · Butterspätzle · Vanillekarotte · Portweinjus	34
VOM GRILL Rinder Rückensteak von heimischen Wiesen · Pommes frites · Café-de-Paris-Butter	38

NASCHWERK · DESSERT

CAFE GOURMAND Sorbet · Espresso · Petit Fours	8
COUPE EISBECHER ROTER BÄR OLD SCHOOL Milcheis · Sorbet · Fruchtcoulis · Sahne · Beeren	10
ZWETSCHGENRÖSTER · Vanilleeis · Mandel · Sauerrahm	12
PRALINENTARTE · Weißer Mokka · Himbeersorbet · Crunch	14

Alle Preise inkl. 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

EMPFEHLUNGEN · GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

UNSERE KLASSIKER DER WOCHE

IMMER MITTWOCH IM BÄREN

FRISCHE KALBSLEBER

Kalbsleber „Berliner Art“ · Kartoffel-Sahnepüree
Geschnetzelte Kalbsleber · Kräuter · Zwiebeln · Bratkartoffeln

IMMER DONNERSTAG IM BÄREN

SCHWARZWALDFORELLE

Gebratene Forelle „Müllerin“ · Blattspinat · Dampfkartoffeln
Gebackene Forellenfilets · Blattspinat · Rosmarinkartoffeln

IMMER FREITAG & SAMSTAG IM BÄREN

CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI

Pommes frites · saisonales Gemüse · Sauce Béarnaise

UNSERE PARTNER

Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte · Team Cuisine

Fischspezialitäten · Fischerei Schwab / Herrenstraße Freiburg

Schwarzwald Forellen · Drafehn Forellenzucht

Fleisch · Kaltenbach

Gemüse · Obst & Gemüsehandel Bühler / Vörstetten

Käse · Ringlihof / Horben

Lachsspezialitäten · Dreisamtäler Lachsmanufaktur / Roland Ebel

Wurst & Schinkenspezialitäten · Markus Dirr

Geflügel & Enten · Bruno Siebert / Elsass

Exklusive Lebensmittel · Bos Food / Düsseldorf

GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

Herzlich willkommen im Gasthaus Zum Roten Bären

In Baden zu Hause. Vom Süden inspiriert.

Unsere Küche hat ihre Wurzeln hier in Baden – in den Produkten unserer Region, ihren Jahreszeiten und der Tradition eines guten Gasthauses.

Frankreich liegt direkt vor unserer Haustür, der Süden ist nicht weit. Beides inspiriert uns und prägt unsere Art zu kochen:

klar, handwerklich und mit Respekt vor dem Produkt.

Wir arbeiten mit guten Produzenten aus der Region, Kochen mit dem Rhythmus der Jahreszeiten und schauen dort über die Grenzen hinaus, wo es unsere Küche bereichert.

Dabei bewahren wir, was ein gutes Gasthaus ausmacht, ohne stehen zu bleiben. Denn für uns bedeutet Tradition nicht, immer das Gleiche zu tun.

Sie bedeutet, das Gute zu bewahren und mit der eigenen Handschrift weiterzuführen.

In Baden zu Hause. Über Grenzen hinausgedacht. Modern auf dem Teller.

Schön, dass Sie da sind. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit

und vor allem viel Freude beim Genießen.

Das gesamte Team vom Gasthaus Zum Roten Bären

Küche · Albert · Frank · Marie · Ibo

Service · Costas · Num · Luong

UNSER MENÜ • GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

UNSER BÄREN MENÜ FÜR DICH

AMUSE-BOUCHE

Kleiner Gruß aus der Küche

BADISCHES CEVICHE • Saibling • Zwetschge • Blutampfer • Avocado

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Butterspätzle • Vanillekarotte • Portweinjus

PRALINENTARTE

Weißer Mokka • Himbeersorbet • Crunch

3 Gänge inklusive Amuse-Bouche • 46

WEINBEGLEITUNG • 3 GLÄSER 0,1 l • 24

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

VEGETARISCHES MENÜ • GASTHAUS ZUM ROTER BÄREN

UNSER VEGETARISCHES BÄREN MENÜ FÜR DICH

AMUSE-BOUCHE

Kleiner Gruß aus der Küche

BEETEN AUS DEM GARTEN

Rote Bete • Ziegenkäse vom Ringlihof • Apfel • Pinienkerne

KÜRBIS-CAPPELLACCI

Kürbis • Salbei • Amarettini • Parmigiano Reggiano

PRALINENTARTE

Weißer Mokka • Himbeersorbet • Crunch

3 Gänge inklusive Amuse-Bouche • 42

WEINBEGLEITUNG • 3 GLÄSER 0,1 l • 24

Alle Preise in Euro inkl. 7%/19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer