

SILVESTER 2026

EIN ABEND. SECHS BESONDERE MOMENTE.

Zum Jahresausklang nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Zeitreise durch die Küche des Roten Bären.

Eine Reise, die bei den großen Klassikern beginnt und sich Schritt für Schritt der Gegenwart nähert. Klassisches Handwerk und vertraute Aromen begegnen modernen Ideen, badische Wurzeln den Einflüssen Frankreichs und des mediterranen Südens.

So entsteht ein festliches Menü zwischen Tradition und Moderne - geprägt von guten Produkten, handwerklicher Küche und unserer ganz persönlichen Handschrift.

Wir freuen uns, diesen besonderen Abend gemeinsam mit Ihnen zu verbringen, und wünschen Ihnen genussvolle Stunden und einen wunderbaren Start in das neue Jahr.

Albert Schweizer & Frank Eicks

Küchenchefs

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



ZUM ROTEN BÄREN

GUT ESSEN. GUT SCHLAFEN. SEIT 1120.

SILVESTER-MENÜ

2026 · UNSERE KULINARISCHE ZEITREISE

AMUSE-BOUCHE

Rindertatar im Cornetto

I · DER URSPRUNG

Terrine von der Gänsestopfleber

Banyuls · Trüffelbrïoché

II · DER BLICK NACH SÜDEN

Seeteufel

Nagé von Artischocke · Tomate · Kartoffel · Passe-Pierre · Schinkenchip · Vin blanc Schaum

III · NEU GEDACHT

Crêpinette vom Hasenrücken „Baden - Baden“

Birne · Sellerie · Schwarze Walnuss · Preiselbeere · Marone

IV · DER AUGENBLICK

Bergamotte Sorbet

Black Forest Monkey 47 Shot

V · UNSERE HANDSCHRIFT

Von heimischen Wiesen

Filet vom Milchkalb · Wirsing · Kartoffelsoufflé · Wintertrüffel · Portweinjus

VI · DAS FINALE

Pralinentarte

Weißer Mokka · Cassis · Crunch

140,00 € · pro Person

*Unser Menü folgt der Saison und der Qualität der verfügbaren Produkte.
Daher können sich einzelne Komponenten kurzfristig verändern.*

SILVESTER 2026

UNSERE VEGETARISCHE ZEITREISE

EIN ABEND. SECHS BESONDERE MOMENTE.

Auch unsere vegetarische Menüfolge nimmt Sie mit auf eine kulinarische Zeitreise durch die Küche des Roten Bären.

Vertraute Klassiker und traditionelles Handwerk bilden den Ausgangspunkt - neu interpretiert mit heimischen Gemüsen, winterlichen Aromen und Einflüssen aus Frankreich und dem mediterranen Süden.

Dabei verstehen wir die vegetarische Küche nicht als Alternative, sondern als eigenständigen Teil unserer Handschrift: geprägt von guten Produkten, handwerklicher Präzision und der Freude daran, Bekanntes immer wieder neu zu denken.

Wir freuen uns, diesen besonderen Abend gemeinsam mit Ihnen zu verbringen, und wünschen Ihnen genussvolle Stunden und einen wunderbaren Start in das neue Jahr.

Albert Schweizer & Frank Eicks

Küchenchefs

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



ZUM ROTEN BÄREN

GUT ESSEN. GUT SCHLAFEN. SEIT 1120.

SILVESTER-MENÜ

VEGETARISCHE VARIANTE · 2026

AMUSE-BOUCHE

Rote-Bete-Tatar im Cornetto

I · DER URSPRUNG

Terrine von Waldpilzen

Banyuls · Trüffelbrioche

II · DER BLICK NACH SÜDEN

Artischocke

Tomate · Weiße Bohne · Passe-Pierre · Vin blanc

III · NEU GEDACHT

Französische Zwiebelsuppe - neu interpretiert

Käsetortellini · Röstzwiebelsud · Texturen von heimischen Zwiebeln

IV · DER AUGENBLICK

Bergamotte Sorbet

Black Forest Monkey 47 Shot

V · UNSERE HANDSCHRIFT

Crêpinette vom Sellerie

Birne · Schwarze Walnuss · Preiselbeere

VI · DAS FINALE

Pralinentarte

Weißer Mokka · Cassis · Crunch

140,00 € · pro Person

*Unser Menü folgt der Saison und der Qualität der verfügbaren Produkte.
Daher können sich einzelne Komponenten kurzfristig verändern.*