

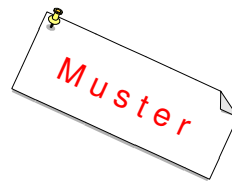


Gasthof zum Bären

Unsere Tageskarte

reichen wir für Reisegruppen, die sich gerne aus einem kleinen Angebot von Menüs Ihr persönliches Gericht aussuchen möchten. Dabei hat der Gast die Auswahl aus 4 Menüs mit Suppe – Hauptgang – Dessert, einem Gericht der Leichten Küche sowie ca. 3 verschiedene Empfehlungen der Saison entsprechend.

Leichte Küche	<i>Fangfrisches Zanderfilet in Steinpilzsahnesoße Broccoli und Butternudeln</i>	€
Tagesgerichte	<i>Badische Grünkernsuppe mit Butterklößchen</i>	
Menü 1	<i>Gefülltes Hühnerbrüstchen an bunten Gemüsen serviert Butternudeln</i>	€
Menü 2	<i>Hirschkalbsgoulasch mit Pilzen hausgemachte Spätzle</i>	€
Menü 3	<i>Gebratene Forellenfilets Müllerinart Blattspinat und Kräuterkartoffeln</i>	€
Menü 4	<i>Kalbsrahmbraten in Sahnesoße an bunten Gemüsen hausgemachte Knödel</i>	€
	<i>Tagesdessert</i>	
Unsere Küche empfiehlt Ihnen weiterhin		
	<i>Paniert gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensoße und großem Salatteller</i>	€
	<i>Ganze Wildhasenkeule in Wacholderrahmssoße Waldpilze, hausgemachte Spätzle</i>	€
	<i>Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken Kartoffelkroketten</i>	€



Diese Karte wechselt täglich, kann auf Wunsch ca. 14 Tage vor der Reservierung zugeschickt werden, die Gerichte müssen aber nicht im Voraus bestellt werden.

Im Normalfall wird die Karte erst in unserem Haus gereicht, die Speisewünsche von den Gästen direkt von unserem Servicepersonal entgegen genommen.

Einen schnellen Service können wir dennoch garantieren.



Gasthof zum Bären

Unsere Menüvorschläge

Werter Gast,

Sie können sich Ihr Menü selbst zusammenstellen; wählen Sie dazu einfach unter den Suppen oder Salaten, den Hauptgerichten, den Desserts das Passende für Ihre Reisenden aus. Nach wie Vor sind diese Vorschläge nur für einheitliches Essen gedacht.

Suppen

Badische Hochzeitssuppe
von Kraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Badische Kartoffelrahmsuppe
mit knusprigen Zwiebelwürfelchen

Cremesuppe vom Broccoli
mit Räucherlachsstreifen und Mandeln

Champignoncremesuppe
mit Kalbfleischklößchen und Paprikawürfeln

Badische Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Saisonal

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel
mit Backerbsen und Kräutern
(April - Juni)

Cremesuppe von Pfifferlingen
Gemüsewürfelchen und knuspriger Speck

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Steinpilzklößchen
(September - März)

Salate

Bunter Saisonsalat
mit Schinkenstreifen

Blattsalate
in Kräutervinaigrette
mit gebratenen Champignons

Kleine Vorspeisen

Auswahl an Räucherschinken
mit Melone serviert

Zweierlei Terrinen
mit Quittengelee und Trauben



Gasthof zum Bären

Hauptgerichte	3	2	Einzel-
	Gang Menü	Gang Menü	gericht
	€	€	€
Currygeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Paprika und Mandeln Basmatireis	16,00	14,50	13,00
Feines Kalbsrahmgoulasch mit Champignons in Sahnesoße Butternudeln	16,50	15,00	13,50
Herzhafte Rinderroulade in Burgundersoße auf einem Bett von bunten Gemüsen Kartoffelpüree	15,60	14,60	13,60
Schweizer Sahnesteak vom Schweinerücken mit Schinken und Käse überbacken Kartoffelkroketten	16,90	15,60	13,90
Feiner Hirschkalbsrahmbraten Waldpilze in Sahnesoße und Rotweinbirne Rosenkohl und Kartoffelknödelchen	17,90	16,40	14,90
Gedünstetes Lachsforellenfilet in Krebsrahmsoße mit Krabben und Kräutern Blattspinat und Kräuterkartoffeln	17,50	16,50	15,00
Kalbsrahmbraten in Sahnesoße Broccoli, Karotten und Blumenkohl Kartoffelkroketten	17,50	16,00	14,50
Glasierte Lammhinterhachse in Rotweinsauce bunte Gemüse der Saison Bratkartoffeln	16,50	15,00	13,50

**Die genannten Preise sind gestaffelt in 3-Gang-Menü,
2-Gang-Menü oder auch nur Hauptgericht.**

Weitere Speisenangebote,
speziell auf Ihre Wünsche abgestimmt,
senden wir Ihnen gerne zu.



Gasthof zum Bären

Desserts

Bayrische Creme von Vanille
mit Himbeerfruchtsoße und Sahne garniert

Mousse von brauner und weißer Schokolade
mit Schoko- und Vanillesoße

Hausgemachte Weincreme
mit Weinschaumsoße und Sauerkirschen

Gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahne

Salat von frischen Früchten
mit Zitronensorbet

Krokantparfait mit Zimt
und abgezogene Sauerkirschen

Joghurtcreme im Passionsfruchtmantel
marinierte Orangenscheiben und Himbeersoße

Saisonal

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
(April - Juli)

Frisch gebackener Zwetschkuchen
mit Vanilleeis und Sahne
(August - September)

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Bruchsal,
und guten Appetit in unserem Hause.

Sollten Sie das Schloss Bruchsal besuchen wollen,
so ist die Kontaktnummer Tel.: 07251/742661

Auf ein baldiges „Willkommen in Bruchsal“

Thomas Sommer & Team



Gasthof zum Bären

Unsere Vesperkarte

wird genutzt von Gruppen am späten Nachmittag oder zum kleinen Imbiss am Abend.
Zusätzlich kann bei Bedarf auch unsere Standardkarte genutzt werden.

Weitere Angebote, ganz nach Ihren persönlichen Wünschen stellen wir Ihnen nach
Absprache gerne zusammen.

Vesperkarte		Warme Speisen	
Kalte Speisen und Suppen		<i>Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken</i>	€ 8,50
<i>Schinkenbrot von rohem oder gekochtem Schinken</i>	€ 5,00	<i>Holzällertoast mit Schweinesteaks, Erbsen und Pilzen Röstbrotwürfeln und Spiegelei</i>	€ 9,90
<i>Käsebrot von Schweizer Käse mit Zwiebeln und Tomaten</i>	€ 5,00	<i>Paniert gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	€ 12,50
<i>Wurstsalat mit Gurke, Tomate und Zwiebeln</i>	€ 7,90	<i>Hirschkalbsgoulasch mit Waldpilzen garniert hausgemachte Spätzle und Salat</i>	€ 14,70
<i>Chefsalat von verschiedenen Rohkostsalaten mit Krabbencocktail, Schinken, Käse Tomaten und Ei</i>	€ 8,90	<i>Zanderfilet in Steinpilzsoße mit Butternudeln und Salaten</i>	€ 17,70
<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	€ 4,90	<i>Bruchsaler Spargelteller von Stangenspargel, gekochtem Schinken holländischer Soße und neue Kartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Badische Grünkernsuppe mit Butterklößchen</i>	€ 5,30		
<i>Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich</i>	€ 12,30		

Wir würden uns freuen,
mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Ihr Thomas Sommer
„Gasthof zum Bären“
Tel.: 07251/88627
Fax.: 07251/8861
info@baeren-bruchsal.de

U n s e r e S a i s o n m e n ü s

Januar - März

Cremesuppe vom Winterlauch
mit Garnelen und Tomatenwürfeln

Saftiger Burgunderbraten
mit Mandeln und Rosinen
Rosenkohl mit Speck
Kartoffelknödel

Rumtopfrüchte
mit Vanillecreme

19,00 €

April - Juni

Quicklunch :

Spargelcremesuppe
mit Kräutern und Backerbsen

Unser „Spargelteller“
von 1a Stangenspargel
gemischtem Schinken
holländische Soße , neue Kartoffeln

Creme von frischen Erdbeeren
mit Fruchtsoße mariniert
Vanilleeis und Sahne

23,50 €

Juli - September

Rondell von Tomate und Gartengurke
Blattsalat mit Joghurt-Sesamdressing

Schweinefilet am Stück
mit Provencekräutern und Steinpilzfarce
im Backerofen gebraten
auf buntem Paprika-Ratatouille
Kartoffelrösti

frische Früchte mit Grand Marnier
und hausgemachtes Sorbet von Kalamansi

€ 18,90

Oktober bis Dezember

Winterliche Geflügelkraftbrühe
mit Steinpilzstrudel und Julienne

Knusprig gebratene Entenkeule
mit Maronen und Apfelkompott
Rotkohl mit Zimt
hausgemachte Semmelknödel

Parfait vom Bratapfel
Mandel-Nougatmousse
Zimtpflaumen im Kompott

€ 21,50