

Verehrte Gäste,
wie alljährlich möchten wir Ihnen mit den

Weihnachts-Menüs

Anregungen für Ihre Feier in unserem Hause geben.

Lassen Sie sich auf das Fest einstimmen
und von unserem geschulten Servicepersonal verwöhnen.
Unsere Küche wird Sie mit kulinarischen Gaumenfreuden verführen.

Für ein persönliches Gespräch
über die individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung
stehen wir Ihnen nach Terminabsprache gerne zur Verfügung
und begrüßen Sie und Ihre Gäste herzlichst
im „Gasthof zum Bären“

Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs
nur für **EINHEITLICHE ESSEN**
gedacht sind und **nicht a la carte** bestellt werden können!

Sie können die Menüs als 3, 4 oder 5-gängige Speisenfolge wählen.

Menü I

Das Beste von der Gans

Variation von Creme Brûlée von der Gans

Gänseleberparfait und Praline

heißgeräucherter Entenbrust

Euro 16,50

Schaumsüppchen von Iranischem Safran

Spieß vom Scampi

Tomate als Textur

im Weckglas

Euro 7,90

Duett von Norweger Lachsfilet in Panko

und Spieß von Scampi und Tomate

auf Hummerschaumsoße

Sepianudeln

Euro 18,50

Duo von Steak vom Milchkalb im Pumpernickel

und Medaillons im Knusperflake

winterlichem Gemüse

Sahnekartoffeln

Euro 26,50

Mousse von Gewürzspekulatius

und weißer Valrhonasschokolade

beschwipste Kirschen

weißes Schokoladeneis

Euro 8,50

Menü II

Roulade vom Hauskaninchen mit Gänseleber
Kresseschaum mit Sesam
Ackersalat im Töpfchen
Euro 17,50

Schaumsüppchen von Zuckererbsen
Klößchen vom Perlhuhn
Schaum von Roter Beete
im Weckglas serviert
Euro 7,20

Savarin von Zander und Flusskrebse
Hummernage
kleine Gemüse und Kartoffelschiffchen
Euro 18,50

Duo von Kalbsmedaillons
und Praline vom Kraichgauer Reh
auf Speckwirsing
hausgemachte Schupfnudeln
Euro 27,90

Variation von Brauner und Weißer Valrhonachokolade
und Mousse von Passionsfrucht
Sorbet von Maracuja
Euro 7,50

Menü III

Terrine von Räucherlach und sein Kaviar

Mouse von Räucherforelle

Salat von Wakame

Ackersalat im Knusperkörnchen

Euro 15,50

Cappuccino von Bruchsaler Riesling

und Gartenkresse

Klößchen vom Reh

im Weckglas

Euro 6,70

Gebratene Taubenbrust
auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Portweinjus

Kaiserschoten und Karotten

Euro 19,90

Variation vom Jungschweinfilet

Rosa gebratene Entenbrust

Backpflaumen und Holunderessigsoße

Karotten und Broccoli

Pomme Dauphine

Euro 22,80

Creme von Waldhonig, Buttermilch und Ahornsirup

braune Schokolade

Zimtpflaumen

Tonkabohneneis

Euro 8,20

Klassisches Gänsemenü

Ackersalat
mit krossen Speckstreifen
und Butterkracherle Euro 8,50

Schaumsüppchen vom Hokkaido
mit Gemüsewürfeln und gebackenem Geflügelspieß
garniert mit feinen Kräutern Euro 6,90

Knuspriger Gänsebraten von der ganzen Gans
mit Maronen und Zimtpflaumen
Apfelkompott und Rotkohl
hausgemachte Semmelknödel und Schupfnudeln Euro 30,50

Variation vom Bruchsaler Landapfel
Apfel- Zimtcreme, Apfelkühle ,
Apfelkompott mit Rosinen
Bratapfeleis Euro 8,50