

# Salate



**kleiner gemischter Salatteller** 1:2:3:6:J:EA  
mit Hausdressing

5,50 €

**Salatvariation der Saison** 1:2:3:6:J:A

wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen 4:1:6:E:H  
oder

12,50 €

gegrillten Riesengarnelen 0:N:J

14,00 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

# Suppen

**Tomaten- Mozzarella- Cremesüppchen** 6:2:8:6:J:H:A  
mit Butter-Croûtons und Sahne

4,50 €

**Consommé vom Rind** 1:3:C:1

kräftige Markbrühe vom Rind  
mit Markklößchen und Julien Gemüse

5,00 €

# Vorspeisen

**Ragout fin vom Kalb** 1:3:A:F:G:J:J

mit Gouda überbacken  
an Zitrone und Toastecken

6,90 €

**Gebackener Camembert** 1:2:A:G:J:H

mit Preiselbeersahne  
und Toast

6,90 €



# Vegetarisch



## **Penne al Arrabiata** I;G;4;A;t;E;G

Nudeln in mit Knoblauch und Chili abgeschmeckter Tomatensauce mit Parmesan und Rucola

11,90 €

## **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** I;G;4;A;t;E;G

mit würzigem Gouda und Salatbukett

13,20 €

# Vegan

## **Lackierte Champignonköpfe** A;C;E;H

sautierte Champignons im Balsamico Essig glasiert auf aromatisiertem Basmatireis und Salat

11,90 €

# Fisch

## **Saiblingsfilet** I;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;J;M;D;H;B;F

in Limettenbutter gebraten auf Grillgemüse und Kräuterkartoffeln

16,90 €

## **Gegrilltes Forellenfilet** I;2;3;4;5;6;7;8;9;10;A;C;E;G;L;J;M;D;H;B;F

serviert mit Kräuterbutter an Buttergemüse und Dampfkartoffeln

14,90 €



# Vom Grill und aus der Pfanne



**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 1:2:4:J:E:J:G  
mit Rahmchampignons und Pommes frites

14,90 €

**Chicken and Cheese** 1:2:4:C:G  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit geschmolzenem Cheddar  
auf warmem Kartoffel-Tomatensalat

15,00 €

**Oberbärenburger Nackenbrät** 1:2:4:J:E:J:G  
Gegrillte Scheiben vom Schweinenacken  
mit sautierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat

15,00 €

**Waldpilz-Filet vom Grill** 1:2:4:J:E:J:G  
gegrillte Schweine-Medaillons auf Waldpilz-Petersilien- Rahm  
und Waffelkartoffeln

16,90 €

**Argentinisches Rinderhüftsteak (250g)** C:G:J  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

20,90 €

Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Bärische Klassiker

## **Kalbsleber nach „Berliner Art“** 1:2:3:4:A:C:I:J

mit sautiertem Zwiebel-Apfelgemüse  
und Kartoffelpüree

15,50 €

## **Altdeutsche Rinderpökelsuppe** 1:2:3:4:A:C:I:J

klassisch mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

14,90 €

## **Bergmannsschmaus** 1:2:3:4:A:C:G:I

Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Käse überbacken  
an Herzoginkartoffeln und Salatbukett

15,90 €

## **Omas Rinderroulade** 1:2:3:4:A:C:I:J

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,90 €

## **Besoffene Wildsau** 4:A:C:G:I:J

geschmorte Wildschweinkeule (Scheiben)  
in Schwarzbier- Honigsauce  
dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

15,90 €

Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Dessert



**"Despresso"** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

Dessertinspiration dazu ein Espresso

5,00 €

**Belgische Butterwaffeln** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne

6,50 €

**Kaiserschmarren** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

mit Zimtpflaumen

6,50 €

## Abendkarte zusätzlich ab 17:30 Uhr

**Scharfe Sache** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

saftiger Schweinenacken (kalt) auf Graubrot,  
mit Senf, Meerrettich und Gewürzcurken

10,90 €

**Vesperplatte** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

kleiner gemischter Aufschnitt  
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

10,50 €

**Hausgemachte Wildsülze** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

mit Zwiebelringen, Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

12,50 €

**Arrangement von internationalen Käsespezialitäten** 1:2:3:4:5:6:7:8:9:10:A:C:E:G:L:J:M

an Traubenbukett und ofenfrischem Baguette

14,50 €

