

sommerliche Gerichte im Roten Bären

Vitello Tonnato vom Tafelspitz mit gebratenen Kapern, Rucola und Kirschtomaten	14,50
Sülze von Kalbshaxe mit Schalotten-Vinaigrette und Kartoffel-Radieschensalat	12,80
Geeiste Gurkensuppe mit Tomaten-Bruschetta	7,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Schnittlauch und feinen Nudeln	13,80
Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen mit Safransauce und Blattspinat	19,50
Dorade mit Serranoschinken an Limetten-Chili-Butter mit Kräuterkartoffeln und Ofengemüse	24,80
Entenbrust mit Honig und schwarzem Sesam, Gemüse und Macaire-Kartoffeln	23,80
Lammrücken mit Kräuter-Senfkruste auf Kartoffelgulasch mit luftgetrockneter Salami	26,50

Unsere Gasthausküche

Salate und kleine Gerichte

Blattsalate vom Freiburger Markt mit gezupften Kräutern und Kernen	8,10
Carpaccio von der Rinderhuft mit feinem Olivenöl und gehobeltem Parmesan	13,80

Dreisamtäler Räucherlachs und Schwarzwälder Räucherforelle
mit Meerrettichschaum und Kräutersalat 14,20

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Rauke und Kirschtomaten 12,20

Salat vom Freiburger Bauernmarkt, dazu

knusprige **Hähnchenplätzchen** 15,50

gebratene **Lachsschnitte** 16,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter 22,80

vegetarisch für jeden Tag

Gnocchi mit Basilikumpesto, Kirschtomaten
und gerösteten Pinienkernen 13,80

Rucola-Spaghetti mit Paprikasauce
und gebratenen Zucchini 14,80

unsere Suppen

Süpple des Tages 4,50

Freiburger Festtagssuppe 2;) 5;) 7,80
mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

Rahmsuppe von Sauerampfer
mit Jakobsmuscheln 8,50

Unsere Gasthausküche

frischer Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt		19,80
Lachssteak mit Balsamicoglace, Zucchini-Tomatengemüse und Butterkartoffeln		22,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Limonensauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln		24,50

Klassiker aus der Bärenküche

Medaillons von der Kalbshüfte mit Pfifferlingen, Kohlrabi und Bandnudeln		23,50
Steak vom Rinderrücken mit Schalotten-Rotweinsauce, gebratenem Gemüse und Polenta	200 g 300 g	26,80 31,80
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt		22,90
"Badisches Hausgericht" Verschiedene Medaillons mit dreierlei Soßen hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt	1); 5);	24,50

Bären-Menü

Dreisamtäler Räucherlachs und Schwarzwälder Räucherforelle
mit Meerrettichschaum



Rahmsuppe von Sauerampfer

mit Jakobsmuscheln



Dorade mit Serranoschinken an Limetten-Chili-Butter
mit Kräuterkartoffeln und Ofengemüse

oder

Medaillons von der Kalbshüfte mit Pfifferlingen,
Kohlrabi und Bandnudeln



Weißes Schokoladenmousse mit Mango,
Himbeersorbet und Hippengebäck

EUR 52,-

3-Gang-Menü

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

EUR 47,-

Süße Köstlichkeiten zum Schluß

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanilleeis



6,80

Crème brûlée mit Orangenlikörsauce
und Schokoladeneis

7,80

Rhabarber-Mandel-Schlupfer
mit Erdbeeren und Rahmeis von Rhabarber

8,50

Weißes Schokoladenmousse mit Mango,
Himbeersorbet und Hippengebäck

8,50

Crêpes Suzette am Tisch für Sie zubereitet
ab 2 Personen pro Person

12,50

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Süßungsmittel; 4) mit Phosphat;

9) gewachst; 10) enthält eine Phenylalaninquelle; 11) Coffeinhaltig; 12) Chininhaltig