DER BÄREN

IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Wintersalat | € 5,90
Mit hausgemachtem Balsamicodressing, Weintrauben, Croutons, Kürbiskerne & rote Beete aus dem Bärengarten

3er Grillbruschetta
(Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan

Carpaccio von der roten Gartenbeete | € 8,90
In Trüffelvinaigrette, mit Grana Padano, Feldsalat & Baguette

Allgäuer Brätspätzlesuppe | € 5,90
Mit Wurzelgemüse & Suppengrün

Rahmsuppe von der Erdartischocke | € 6,90
Mit Trüffelbutter & Chips

Kürbiscremesuppe | € 7,20
Mit Orange, Ingwer, Chili, Safran & gebratener Garnele

Bärlar´s Gartensalate

Fischersalat Lachsforellenfilet & Zander | € 18,90
Mit Kräutern gebraten, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffel & Grillbruschetta

Allgäuer Bauernsalat | € 18,90
Mit gekräuterten Steaks von Rind & Schwein, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, Bergkäse & warme Kartoffel, Grillbruschetta

Hauptgerichte – Vegetarisch

Geschmorter Kohl & rote Beete aus dem Bärengarten | € 16,90
Mit Trüffelmelange, Topinamburmousseline, gebratener Rosenkohl & blaues Kartoffelstroh

Hausgemachte Brennnesselkässpatzen | € 15,20
Mit Salvenpesto & braunen Zwiebeln

Topinambur, Brokkoli & Rosenkohl aus dem Bärengarten | € 16,90
Auf Walnusscreme dazu servieren wir hausgemachte Gnocchi von schwarzen Teufeln mit Preiselbeeren & Chili gebraten

Hauptgerichte – Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet | € 27,90
Mit Knusper - Speck - Trauben, feine Buttersoße, Champagnerkraut & Kartoffelpüree aus dem Bärengarten

Lachsforellenfilet | € 27,90
Im Kräutersud gedämpft mit feiner Trüffelsoße, gebratener roter Gartenbeete, Topinamburmousseline & Tagliatelle

Hauptgerichte – Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust | € 28,50
Mit Honig & Sesam gebraten, feine Orangensoße, 3erlei Kraut aus dem Bärengarten & Kartoffelgratin

Schnitzel „Wiener Art“ | € 18,50
Mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Allgäuer Almschnitzel | € 19,50
Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & Butterspätzle

Hauptgerichte

2erlei vom Bayrischen Hirsch | € 34,90
Rosa gebratener Rücken & 12 Stunden geschmorter Sauerbraten
Mit feiner Kakaobutter, Selleriepüree, winterliches Gartengemüse & Serviettenknödel

Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein | € 16,90
Nach Oma's Rezeptur, Kösselbiersoße, Speckkohl aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind | € 21,50
In Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln

Geschnetzeltes vom Eisenberger Reh | € 25,90
In feiner Thymiansoße, mit gebratenen Petersilienchampignons, winterliches Gemüse aus dem Bärengarten & hausgemachte Dinkelspätzle

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind (250g) | € 30,90
Mit Kräuterbutter, winterlichem Pfannengemüse & bunten Pommes aus dem Bärengarten

Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind | € 27,50
Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahm, frischen Bohnen & Pommes Frites

Dessert

Creme Brulee von der weißen Schokolade | € 6,90
Mit eingemachten Kirschen & Eierlikör - Cookieeis

Apfelstrudel 2.0 | € 6,90
Mit Mascarponecreme & Apfelcrumbeleis

1/2 Geeister Marillenknödel | € 3,90
Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm

Affogato | € 6,00

DER BÄREN
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

+49 8363 - 927130
info@derbaeren.de
www.derbaeren.de