

# Käse-Feinkost-Restaurant Zum Bären

## Vorweg

<b>Gutedelrahmsuppe</b> Black Tiger Garnele	8,80 €
<b>Büffel-Mozzarella</b> Tomaten   Zitrone   Olivenöl   Basilikum	12,80 €
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch   Thunfischsoße   Kapern	17,80 €
<b>Black Tiger Garnelen</b> Tomaten   Zitrone   Olivenöl   Basilikum	17,80 €
<b>Serranoschinken</b> Getrocknete Tomaten   Oliven   Brot	12,80 €

Allergiker Bitte vor der Bestellung beim Servicemelden. Wir informieren Sie  
Persönlich welche Allergene in den Speisen enthalten sind

# Menü

## **Gutedelrahmsuppe**

Black Tiger Garnele

\*\*\*\*\*

## **Ochsenbäckle**

Rotweinsöße | Sommerkraut | Risotto

\*\*\*\*\*

## **Quarkmousse**

Aprikosenkompott | Crumble | Sorbet

**39,80 €**

# Rose & Rot für heiße Tage

## **2020 Rose trocken**

23,80 €

Weingut Walz Heitersheim

## **2021 Rose trocken**

26,80 €

VDP Weingut Georg Mosbacher Forst Pfalz

## **Chaval Bobal rosado DO Valencia Bio**

18,80 €

Bodegas Nodus Valencia Spanien

## **Rubiolo Chianti Classico DOCG**

25,80 €

Gagliole Società Agricola

# Hauptgerichte

<b>Rumpsteak</b>	29,80 €
Tomaten   Büffel-Mozzarella   Risotto	
<b>Loup de mer</b>	32,80 €
Sommerkraut   Pfifferlinge   Risotto	
<b>Kotelette vom Iberico-Schwein</b>	28,80 €
Rotweinsouße   Rösti   Blattsalat	
<b>Cordon bleu vom Kalb</b>	29,80 €
Prager Schinken   Taleggio   Rösti   Blattsalat	
<b>Risotto &amp; Pfifferlinge</b>	24,80 €
Sommergemüse	

# Dessert

<b>Affogato</b>	4,80 €
Vanilleeis   Espresso	
<b>Quarkmousse</b>	11,80 €
Aprikosenkompott   Crumble   Sorbet	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1 mit Geschmacksverstärker 2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Konservierungsstoff 4 mit Nitritpökelsalz 5 mit Süßungsmittel