

Restaurant Zum Bären

Vorweg

Kürbisrahmsuppe 7,80 €

Leber von der Odenwälder Freilandgans 17,80 €
Apfel | Feldsalat

Black Tiger Garnelen 17,80 €
Feldsalat

Feldsalat Speck und Kracherle 12,80 €

Aperitifempfehlung

Apero 36 + (biologisch) 7,80 €
Tonic Water | Sekt | Soda | Zitrone
Weingut Zähringer Heitersheim

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

Herbst-Menü

Kürbisrahmsuppe

Rehnüsse

Wacholderrahmsoupe | Wirsing | Spätzle

Apfelstrudel

Vanillesoupe | Eis

44,80 €

Weinempfehlung

2020 Schlatter Maltesergarten Spätburgunder tr.

Weingut Martin Waßmer Schlatt **32,80 €**

2019 Frühburgunder trocken

Weingut Fritz Waßmer Schlatt **34,80 €**

2021 Spätburgunder trocken Gutswein

Weingut Martin Waßmer Schlatt **26,80 €**

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

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

5 mit Süßungsmittel

Hauptgericht

Rehnüssl	34,80 €
Wacholderrahmsöße Wirsing Spätzle	
Cordon Bleu vom Kalb	29,80 €
Schinken Münsterkäse Rösti Blattsalat	
Kotelette vom Landschwein	28,80 €
Rotweinsöße Rösti Blattsalat	
Rindsroulade vom Hinterwälder Ochse	28,80 €
Rotweinsöße Spätzle Blattsalat	
Wildschweinrücken	32,80 €
Rotweinsößesöße Wirsing Spätzle	

Dessert

Affogato	4,80 €
Vanilleeis Espresso	
Apfelstrudel	9,80 €
Vanillesöße Eis	