

# *Menüvorschläge*

# LANDGASTHOF

## **BÄREN**

*Familie Steinhart  
Bundesstr, 21, 79199 Kirchzarten  
Telefon: 07661-6820, Telefax: 07661-981573  
Mail: [info@baeren-zarten.de](mailto:info@baeren-zarten.de)*

### *Menüvorschläge für Ihre Feier*

*Gerne richten wir für Sie und Ihre Gäste vor Beginn Ihrer Feier einen Sektempfang aus.  
Dazu empfehlen wir Ihnen*

#### *Unsere Hausmarken*

<i>Riesling Sekt „Edition Bären“ extra trocken</i>	<i>0,75 l</i>
<i>oder</i>	
<i>Vino Spumante Rose extra dry</i>	<i>0,75 l</i>
<i>oder</i>	
<i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>	<i>0,75 l</i>

*Auf Wunsch mit verschiedenen Säften oder erlesenen Likören,  
erweiterbar mit Cocktail - Aperitifs.*

*Unsere Menüvorschläge können Sie nach Ihren Wünschen zusammenstellen.*

#### *Suppen*

*Markkloßsuppe  
Flädlesuppe  
Nudelsuppe  
Steinchampignonrahmsuppe*

#### *Vorspeisen*

*Geräucherter Lachs, Forellenfilets oder  
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone,  
Butter und Baguette*

*Gemüse-Quiche an Salatbouquette  
Lachs- oder Viktoriabarsch- Quiche an Salatbouquette*

#### *Salate*

*Verschiedene Blattsalate  
Gemischter Salat  
Feldsalat mit Speck und Croutons (saisonal)  
Salatbuffet (Bärenkeller)*

*Wählen Sie dazu unser Joghurt-Hausdressing oder Vinaigrette.*

**Hauptgänge  
Fleisch**

*Schweinefilet an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Kalbs- und Schweinefilet an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Kalbsrahmbraten an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Kalbs- und Schweinebraten an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Rinderbraten an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
ausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Jägerbraten an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Kalbschnitzel an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“  
an Rahm- und Steinchampignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Pommes Frites  
und Gemüse der Saison*

*Sauerbraten an Preiselbeeren und Weißweibirne  
hausgemachte Spätzle und Kroketten, Dauphin Kartoffeln  
und Apfelrotkraut*

*Rindfleisch an Meerrettichsauce und Preiselbeeren,  
Nudeln, Kartoffeln  
und Rote Beete*

**Hauptgang  
Fisch**

*Lachs vom Grill an feiner Rieslingsauce,  
Butternudeln, Kartoffeln, Reis  
und Gemüse der Saison*

*Gerne servieren wir Ihnen gegen Aufpreis saisonale Produkte zu Ihrem Menü.*

*Alle Hauptgänge werden in unserem Bärenkeller bei höherer Personenzahl als Buffet angerichtet.*

**Dessert**

*Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne*

*Früchtebecher mit Sahne*

*Schwarzwaldbecher mit Sahne  
Vanille- und Schokoladeneis mit Schattenmorellen  
und Kirschwasser*

*Birne Helene mit Sahne  
Vanilleeis mit Birne und Schokoladensauce*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schokoladensauce  
und Kirschen mit Sahne*

*Coupe Dänemark mit Sahne  
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce*

*Schwarzwälder Kirschwasserbömle  
auf warmen, beschwipsten Kirschen mit Sahne*

*Zimtparfait  
auf warmen, marinierten Zwetschgen mit Sahne*

*„Bärendessert“ nach Art des Hauses  
Duett von dunkler und heller Schokoladenmousse,  
Vanilleeis auf Fruchtsaucenspiegel und Sahne*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*

*Dessertvariation aus dem Gläschen  
(verschiedene Mousse, Cremes oder Obstsalat)*

**Käse**

*Verschieden feine Käsesorten, garniert mit frischen  
Früchten und Baguette*

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch feinste Kuchen und Torten sowie verschiedene Hefezöpfe an.  
(Preise auf Anfrage)*

## *Unsere Weinempfehlung für Sie*

<i>Weißweine</i>	<i>Gutedel trocken oder lieblich Ebringer Sommerberg</i>	<i>1,0 l</i>
	<i>Riesling, Kabinett, trocken Durbacher Klingelberg</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Grauburgunder, Kabinett, trocken Weingut Schaffner</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Weißburgunder, Kabinett, trocken Weingut Schaffner</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Helios Qualitätswein, feinherb Weingut Schaffner</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Grauburgunder, QbA, trocken Leiselheimer Gestühl, Kaiserstuhl</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Chardonnay, Spätlese trocken Durbacher Schloßberg</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Weißer Burgunder, trocken Munzinger Kapellenberg</i>	<i>1,0 l</i>
<i>Roséweine</i>	<i>Rosé QbA, trocken Tiengener Rebtal, Breisgau</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Rosé Qualitätswein, harmonisch Weingut Schaffner</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Rotweine</i>	<i>Spätburgunder Rotwein Spätlese, trocken Durbacher Schloßberg</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Vinotho, trocken Rotwein-Cuvee Schaffner Bötzingen</i>	<i>0,75 l</i>
	<i>Spätburgunder Rotwein trocken oder lieblich Munzinger Kapellenberg</i>	<i>1,0 l</i>

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern eine Weinprobe an, um aus unserem umfangreichen Angebot (auch spanische, italienische und südafrikanische Weine), die richtige Wahl für Ihre Feier zu treffen.*

*Bitte beachten Sie, dass es auch unterjährig zu Preisanpassungen kommen kann.*

*Probieren Sie unsere neuen Weine zu Ihrem Menü*



***Aperitif***

***Blauer Spätburgunder***

*Sekt Rosé brut*

*0,1l oder 0,75l*

***Rotweine***

***2014er Blauer Spätburgunder***

*Qualitätswein trocken Barrique*

*0,75l*

***2015er Blauer Spätburgunder***

*Kabinett trocken*

*0,75l*

***Weißwein***

***2016er Grauer Burgunder***

*Spätlese trocken*

*0,75l*

***2016er Weißer Burgunder***

*Kabinett trocken*

*0,75l*

***Roséwein***

***2016er Blauer Spätburgunder***

*Rosé trocken*

*0,75l*