

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Balsamicodressing und hausgebackenem Brot	11,50 €
Blattsalat mit Streifen vom scharf mariniertem Rinderroastbeef dazu Balsamicodressing und hausgebackenes Brot	11,50 €
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln an Salatbouquet mit hausgebackenem Brot ~auf Wunsch auch vegetarisch~	9,00 €

Suppen

Ehlershäuser Hochzeitssuppe	6,00 €
⊗ Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,00 €
⊗ Steinpilzsuppe	6,50 €
⊗ Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,50 €

Beilagensalate

⊗ Bunter Beilagensalat	4,80 €
⊗ Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing	4,00 €
⊗ Blattsalat mit Himbeerdressing	5,50 €

Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.

⊗ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Wildgerichte ~aus hiesiger Jagd~

Wildgeschnetzeltes mit gebratenen Pilzen
und Preiselbeeren
dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel 21,00 €

Wildschweinschnitzel in Haselnusshülle 21,00 €
mit Rotweinzwetschgen, Schupfnudeln
und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

Rehsteaks 27,80 €
mit Wildrahmsauce, gebratenen Pilzen
und Preiselbeeren
dazu Kroketten und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

Unsere Weinempfehlung zum Wild

Baden

Bischoffingen/ Kaiserstuhl
FRUCHT Merlot, trocken
Weingut Abril

Das Bouquet besticht vordergründig durch das Aroma eingekochter Pflaumen. Am Gaumen spiegeln sich die würzigen Aromen von grüner Paprika, schwarzer Johannisbeere und Brombeere, tolle Tanninstruktur.

Flasche 0,75l 24,50 €
Glas 0,2l 7,50 €

**Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.**

⊕ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

☞ Unser Wintermenü ☛

zugunsten des Mukoviszidose e.V.

☼ Kürbissuppe
mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen



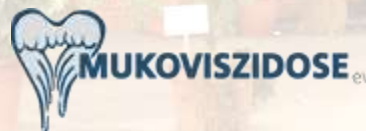
Zweierlei vom Wild
~Hirschroulade & Rehsteak~
mit Wildrahmsauce, gebratenen Pilzen
und Quittenkompott
dazu servieren wir
Rotkohl und Kroketten



Bayerische Creme
mit lauwarmen Rotweinzwetschgen

32,80 €

~Preis für das Hauptgericht 26,80 €~



Von jedem verkauften Menü spenden wir 1,00 € an den
Mukoviszidose e.V.

Nähere Infos unter: www.muko.info

**Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.**

☼ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Vom lieben Federvieh

Brust und Keule von der frischen Ente mit Orangen und Apfel-Orangensauce dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	26,80 €
Gänsekeule nach Großmutter's Art oder Gänsebrust nach Großmutter's Art mit Äpfeln und Rosinen, Apfel-Orangensauce Rotkohl und Kartoffelklößen	25,00 € 24,00 €
Gänsebrust nach Art der Oldenburger mit Rosmarinsauce, Grünkohl und Kartoffeln	24,00 €

Unsere besondere Spezialität:

auf Vorbestellung | ab 4 Personen

Eine frische deutsche Gans
mit Äpfeln und Rosinen gefüllt
dazu Apfel-Orangensauce
Rotkohl, Rosenkohl mit Mandelbutter
Kartoffelklöße und Kartoffeln
~im Ganzen am Tisch serviert~

Preis pro Person ab 39,00 €

**Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.**

⊗ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Spezialitäten des Hauses

Oma Anna's Bürgermeisterpfanne 19,80 €

Medaillon von Rind und Schwein
Hoppes Bratwurstzwerge*², Rahmzwiebeln
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
~ in der Pfanne serviert ~

Filetgeschnetzeltes von Rind und Schwein 15,80 €
in milder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites

Hausgemachtes Sauerfleisch 12,50 €
vom Schwein*², Gans oder Wildschwein
mit Bähres Remouladensauce und Bratkartoffeln

Fischers Fritze...

Zanderfilet in der Pfanne gebraten 21,50 €
auf Curry-Kürbisgemüse und Kartoffeln

Lachsfilet im Ofen gegrillt 23,80 €
auf frischen gemischten Pilzen in Rahmsauce
Bandnudeln

Der Niedersachsenteiler

Die Aktion

Über 70 Restaurants in Niedersachsen bieten auf dem Niedersachsenteiler ein regionaltypisches, saisonales Gericht an. Nähere Informationen können Sie dem Niedersachsenheft entnehmen.



Gebratene Gänseleber 19,50 €
mit Apfel-Orangensauce
gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln
und Kartoffeln

Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.

⊗ vegetarisch

*¹ mit Konservierungsstoffen

*² mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Steaks vom Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

ca. 300g	27,00 €
ca. 200g	22,50 €

Steak vom Rinderfilet

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

ca. 300g	33,50 €
ca. 200g	26,50 €

Pfeffersteak vom Rumpsteak geschnitten
mit Pfefferrahmsauce und grünem Pfeffer
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat

ca. 300g	28,50 €
ca. 200g	24,00 €

Surf & Turf

Rinderfilet (ca.150g) mit fünf gebratenen Garnelen
an Salatbouquet und hausgebackenem Weißbrot

28,50 €

Gern können Sie zu Ihrem Steak bestellen:

Portion gebratene Zwiebeln	2,00 €
Portion Pfeffersauce	2,00 €
Portion gebratene Champignons ~natur~	3,50 €
Portion gebratene Pilze	7,50 €

Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.

⊗ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Salate & Vegetarische Hauptgerichte

⊗ **Hausgemachte Semmelknödel** 18,50 €
auf Pilzragout
mit buntem Beilagensalat

⊗ **Bandnudeln** 11,80 €
mit hausgemachtem Petersilienpesto
und Parmesan

mit zehn gebratenen Garnelen 19,50 €

Bähres bunter Blattsalat 12,50 €
mit Früchten, Himbeerdressing
gebratenen Putenstreifen und hausgebackenem Brot

Winterlicher Salat
pikant garniert mit Gurken, Tomaten und Champignons
oder
fruchtig mit hausgebackenem Brot

und einem Dressing Ihrer Wahl:
Himbeervinaigrette | weißes Balsamicodressing | Zitronen-
Sahnedressing

mit Rinderfilet ca. 150g und Kräuterbutter 22,50 €

mit zehn gebratenen Garnelen 19,50 €

mit Lachsfilet (ca. 150g) 19,50 €

**Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.**

⊗ vegetarisch

*1 mit Konservierungsstoffen

*2 mit Nitritpökelsalz

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Aus der Schnitzelpfanne

Paniertes Schweineschnitzel 13,00 €
mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat

Jägerschnitzel vom Schwein 15,80 €
Bähres Jägersauce mit frischen Champignons
und Schinken*¹
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat

Paniertes Putenschnitzel 14,50 €
mit Bratkartoffeln
und buntem Beilagensalat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 19,80 €
mit Bratkartoffeln
und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

Gern können Sie zu Ihrem Schnitzel bestellen:

Portion gebratene Zwiebeln	2,00 €
Portion Pfeffersauce	2,00 €
Portion gebratene Champignons ~natur~	3,50 €
Portion gebratene Pilze	7,50 €

Liebe Gäste,
bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.

⊗ vegetarisch

*¹ mit Konservierungsstoffen

*² mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld