

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b><br>mit Parmesan, Balsamicodressing<br>und hausgebackenem Brot          | 11,50 € |
| <b>5 gebratene Garnelen</b><br>an winterlichen Salaten mit Balsamicodressing<br>und hausgebackenem Brot | 11,50 € |

## Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Ehlershäuser Hochzeitssuppe</b>                                      | 6,00 € |
| ⊗ <b>Tomatensuppe mit Sahnehaube</b>                                    | 6,00 € |
| ⊗ <b>Steinpilzsuppe</b>   | 6,50 € |
| ⊗ <b>Kürbissuppe</b><br>mit Kürbiskernöl<br>und gerösteten Kürbiskernen | 6,50 € |

## Beilagensalate

- |  |        |
|--|--------|
| ⊗ <b>Bunter Beilagensalat</b>                    | 4,80 € |
| ⊗ <b>Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing</b> | 3,80 € |
| ⊗ <b>Blattsalat mit Himbeerdressing</b>          | 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 €

### **Rehsteaks**

mit Wildrahmsauce, gebratenen Pilzen  
und Preiselbeeren  
dazu Kroketten und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

27,80 €

## 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  
~Hirsch- und Wildschweintrücker~  
mit Wildrahmsauce, gebratenen Pilzen  
und Quittenkompott  
dazu servieren wir  
Rotkohl und Kroketten



Winterliches Dessert

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](http://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



# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Vom lieben Federvieh

<b>Gänsekeule nach Großmutter's Art</b>	25,00 €
oder	
<b>Gänsebrust nach Großmutter's Art</b>	24,00 €
mit Äpfeln und Rosinen, Apfel-Orangensauce Rotkohl und Kartoffelklößen	

## Spezialitäten des Hauses

<b>Oma Anna's Bürgermeisterpfanne</b>	19,80 €
Medaillon von Rind und Schwein Hoppes Bratwurstzwerge* <sup>2</sup> , Rahmzwiebeln Bohnenbündchen und Bratkartoffeln ~ in der Pfanne serviert ~	
<b>Geschnetzeltes</b> von Rind und Schweinefilet	15,80 €
in milder Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle	
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b>	12,50 €
vom Schwein* <sup>2</sup> , Gans oder Wildschwein mit Bähres Remouladensauce und Bratkartoffeln	
<b>Böhmisches Schweinenackensteak</b>	16,80 €
in Senfhülle gebraten Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln, bunter Salat	

## Fischers Fritze...

<b>Lachsfilet im Ofen gegrillt</b>	23,80 €
auf frischen gemischten Pilzen in Rahmsauce Bandnudeln	

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

⊗ vegetarisch

\*<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen

\*<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## 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

mit Apfel-Orangensauce  
gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln  
Rotkohl und Kartoffeln

17,50 €

## Aus der Schnitzelpfanne

### Paniertes Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat

13,00 €

### Jägerschnitzel vom Schwein

Bähres Jägersauce mit frischen Champignons  
und Schinken<sup>\*1</sup>  
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat

15,80 €

### Paniertes Putenschnitzel

mit Bratkartoffeln  
und buntem Beilagensalat

14,50 €

### Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln  
und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

19,80 €

### 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

## 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



# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Salate & vegetarische Hauptgerichte

🌿 **Bandnudeln** 15,80 €  
mit frischen gemischten Pilzen in Rahmsauce

**Bandnudeln** 19,50 €  
mit zehn gebratenen Garnelen  
und Gemüsestreifen

🌿 **Bunte Gemüsevariation** 13,80 €  
verschiedene Gemüse mit Pilzsauce  
und Kartoffeln

**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 Balsamico | 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

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld