

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Herzlich Willkommen im Gasthaus & Hotel *Bähre*

Seit über 120 Jahren ist das Gasthaus im Besitz unserer Familie.

Mein Bruder *Ingmar Bähre* und ich führen nun schon in der fünften Generation die Tradition der Gastfreundschaft weiter. Zusammen mit den drei Geschwistern der „älteren Generation“, Mutter *Annelore Schulz*, Tante *Ingrid Lemcke* und Onkel *Claus-Werner Bähre*, leitet Ingmar die Küche.

Zu meinen Aufgaben gehört neben Verwaltung und Verkauf auch die Unterstützung des Services.

Die Serviceleitung obliegt Ingmars Ehefrau *Kirsten Bähre*. Gemeinsam sind wir für die Ausbildung der Restaurant- und Hotelfachauszubildenden zuständig. Tatkräftig unterstützt werden wir in allen Dingen von meinem Cousin *Helge Lemcke*.

Unser Bestreben ist es, dass Sie unser Haus zufrieden verlassen und gern wieder kommen. Gerade deshalb freuen wir uns auch, wenn Sie uns auch sagen, wenn etwas mal nicht Ihren Wünschen entspricht. Denn vor Fehlern ist niemand gefeit. Diese können aber nur korrigiert werden, wenn sie angesprochen werden.

*Ein paar schöne Stunden wünscht Ihnen*

*Elmar Schulz  
& Familie*

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Suppen

<b>Ehlershäuser Hochzeitssuppe</b>	6,00 €
☼ <b>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</b>	6,50 €
☼ <b>Steinpilzsuppe</b>	6,50 €

## Vorspeisen

<b>Neue Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen auf gebuttertem Schwarzbrot	7,80 €
<b>Frische Pfifferlinge</b> mit Speck & Zwiebeln gebraten an Blattsalaten mit hausgebackenem Brot ~auf Wunsch auch vegetarisch~	9,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Parmesan, Balsamicodressing und hausgebackenem Brot	11,50 €
<b>5 gebratene Garnelen</b> an Blattsalaten mit Balsamicodressing und hausgebackenem Brot	11,50 €

## Beilagensalate

☼ <b>Bunter Beilagensalat</b>	4,80 €
☼ <b>Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing</b>	3,50 €
☼ <b>Blattsalat mit Himbeerdressing</b>	5,50 €

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Fischers Fritze fischt...

### **Norweger Lachsfilet**

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce  
und Bandnudeln

23,80 €

### **Zweierlei Matjes**

~Filets vom Original Holländischen & Emdener Matjes~  
mit Kräuterdip, Bohnen und Bratkartoffeln

15,80 €

### **Bandnudeln mit gebratenen Garnelen**

Kirschtomaten, Gemüsestreifen  
und einem Hauch Knoblauch  
~auf Wunsch auch vegetarisch~

19,50 €

### **Räucherlachs**

an Blattsalaten mit Kartoffeln  
und Kräuterdip

12,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

Rheinhessen

### **2018 Weissburgunder & Chardonnay, trocken Weingut Dackermann, Dittelsheim/ Heßloch**

Ein Cuvée, das sich gesucht und gefunden hat. Ein vollreifer, kräftiger  
Chardonnay aus dem Holzfass vereint mit einem fruchtig, cremigen  
Weißburgunder.

Glas 0,2l	7,00 €
Flasche 0,75l	22,50 €



# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Vitaminreiches

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

**Knackige Blattsalate**  
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 €

**Gebratene Lammfilets** 19,80 €  
auf knackigen Blattsalaten  
mit Mangodressing  
und hausgebackenem Brot

\*\*\*\*\*

Demnächst im Gasthaus Bähre:

Vom 20. September bis 06. Oktober Bayerische Wochen

Bayerischer Abend am 30. Oktober 2019  
ab 19 Uhr

Bayerisches Schmankerlbuffet  
Musik mit Timo Nerbas Almrausch-Band

...Reservierung erforderlich...

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## ☞ Unser Muko-Menü ☞

zugunsten des Mukoviszidose e.V.

☞ Karotten-Ingwer-Suppe



Zweierlei vom Lamm  
~Lammfilet  
und Lammschnitzel in Kräuterhülle~  
mit gebratenen Pilzen

Thymianjus

Bohnenbündchen, Rosmarinkartoffeln



Dessertvariation  
mit frischen Beeren

32,80 €

~Preis für das Hauptgericht 26,80 €~



MUKOVISZIDOSE<sup>eV</sup>

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

Nähere Infos unter: [www.muko.info](http://www.muko.info)

## FrISCHE Pfifferlinge

**Speckpfifferlinge** mit Kräuterrührei  
Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat  
~auf Wunsch auch vegetarisch~ 19,00 €

**Rumpsteak** (ca. 200g) mit Speckpfifferlingen  
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 29,50 €

☼ **Bandnudeln** mit frischen Pfifferlingen  
in Rahmsauce 16,50 €

**Lammschnitzel in Kräuterhülle**  
mit Speckpfifferlingen, Kräuterbutter  
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 19,80 €

## Aus der Schnitzelpfanne

**Schweineschnitzel**  
mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat 13,00 €

**Jägerschnitzel vom Schwein**  
Bähres Jägersauce mit frischen Champignons  
und Schinken\*<sup>2</sup>  
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat 15,80 €

**Schnitzel von der Pute**  
mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat 14,50 €

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



# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## 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      35,50 €  
ca. 200g      28,00 €

**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 Schnitzel oder Steak bestellen:**

Portion gebratene Zwiebeln      2,00 €  
Portion Pfeffersauce      2,00 €  
Portion gebratene Champignons ~natur~      3,50 €  
Portion Speckpfefferlinge      8,00 €  
Portion Sahnepfefferlinge      8,00 €

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Spezialitäten des Hauses

**Oma Annas Bürgermeisterpfanne** 19,80 €

Medaillon von Rind und Schwein  
Hoppes Bratwurstzwerge\*<sup>2</sup>, Rahmzwiebeln  
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln  
~in der Pfanne serviert~

**Filetgeschnetzeltes** von Rind und Schwein 15,80 €  
in milder Pfefferrahmsauce mit Spätzle

**Hausgemachtes Sauerfleisch** 12,50 €  
vom Schwein\*<sup>2</sup> oder Wildschwein  
mit Bähres Remouladensauce und Bratkartoffeln

**Kalbsgeschnetzeltes** 17,50 €  
in Rahmsauce mit gebratenen Pilzen  
und Röstitaler

\*\*\*\*\*

Verschenken Sie doch mal ein paar gemütliche Stunden  
in Form eines Gutscheins vom Gasthaus Bähre!

Den Wert bestimmen Sie, z.B.  
über

~ein Hauptgericht aus unserer Speisekarte~  
~einen lustigen Kegelabend~  
~einen Wertgutschein in der Höhe Ihres Wunschbetrages~