

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

Ehlershäuser Hochzeitssuppe	6,00 €
☼ Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	6,50 €
☼ Steinpilzsuppe	6,50 €

Vorspeisen

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

Beilagensalate

☼ Bunter Beilagensalat	4,80 €
☼ Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing	3,50 €
☼ Blattsalat mit Himbeerdressing	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 €

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^{eV}

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

Nähere Infos unter: 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*²
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*², 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*² 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~