

# Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

## Vorspeisen

<b>5 gebratene Garnelen</b> an Blattsalaten dazu Aioli und hausgebackenes Brot	11,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Parmesan, Balsamicodressing und hausgebackenem Brot	11,50 €
<b>Marinierter Spargel</b> an Blattsalaten und hausgebackenem Brot	11,50 €
<b>dazu Räucherlachs</b> <sup>*1</sup>	14,50 €

## Suppen

<b>Ehlershäuser Hochzeitssuppe</b>	6,00 €
⊗ <b>Tomatensuppe mit Sahnehaube</b>	6,00 €
⊗ <b>Spargelcremesuppe</b>	6,50 €
⊗ <b>Spargelcremesuppe mit Räucherlachs</b> <sup>*1</sup>	7,50 €
⊗ <b>Spargelcremesuppe mit Nordseekrabben</b> <sup>*1</sup>	8,50 €

## 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    \*3 ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Frischer Spargel aus dem Burgdorfer Land

### Spargel pur

- 🌿 **Ein Pfund\*<sup>3</sup> frischer Stangenspargel** 17,00 €  
dazu servieren wir Kartoffeln  
und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

### Spargelklassiker

Ein Pfund\*<sup>3</sup> frischer Stangenspargel

- |  |         |
|--|---------|
| <b>mit Schweineschnitzel</b>                             | 22,80 € |
| <b>mit kleinem Schweineschnitzel</b>                     | 19,80 € |
| <b>mit luftgetrocknetem Knochenschinken*<sup>2</sup></b> | 22,80 € |
| <b>mit kleinem Schnitzel und Schinken</b>                | 24,00 € |
| <b>mit Kalbsschnitzel</b>                                | 29,80 € |
| <b>mit kleinem Kalbsschnitzel</b>                        | 26,80 € |
| <b>mit gekochtem Schinken*<sup>2</sup></b>               | 21,00 € |
| <b>mit Medaillons vom Schweinefilet</b>                  | 26,00 € |
| <b>mit Putensteak</b>                                    | 24,00 € |
| 🌿 <b>mit Kräuterrührei</b>                               | 18,50 € |

dazu servieren wir Kartoffeln  
und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

#### Gern können Sie zu Ihrem Spargelgericht bestellen:

- |   |        |
|---|--------|
| Portion Knochenschinken* <sup>2</sup> 40g | 5,00 € |
| Portion Knochenschinken* <sup>2</sup> 80g | 7,50 € |

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

🌿 vegetarisch \*<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen \*<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz \*<sup>3</sup> ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

## Bähres Spargelmenü

☼ Spargelcremesuppe

.....

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer Stangenspargel  
mit kleinem Schweineschnitzel  
und luftgetrocknetem Knochenschinken<sup>\*2</sup>  
dazu servieren wir Kartoffeln  
und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

.....

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Schlagsahne

32,00 €

Preis ohne Suppe und ohne Dessert 24,00 €

## Das Spargelmenü der Saison

Spargelsuppe mit Räucherlachs<sup>\*1</sup>

.....

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer Stangenspargel Surf & Turf  
~mit Rinderfilet (ca. 150g) und fünf gebratenen Garnelen~  
dazu servieren wir Chili-Hollandaise  
zerlassene Butter & Kartoffeln

.....

Dessertvariation mit frischen Erdbeeren

39,80 €

Preis ohne Suppe und ohne Dessert 33,00 €

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    \*3 ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Spargel & Fisch

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer heimischer Stangenspargel

**mit Norweger Lachsfilet**

29,00 €

**mit Nordseekrabben<sup>\*1</sup> und Rührei**

32,00 €

**mit Räucherlachs<sup>\*1</sup> und Rührei**

26,00 €

dazu servieren wir Kartoffeln

und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

## Spargel besonders

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer heimischer Stangenspargel

**mit Rumpsteak** (ca. 200g)

34,00 €

**mit Rinderfiletsteak** (ca. 200g)

38,00 €

dazu servieren wir Kartoffeln

und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer heimischer Stangenspargel

**mit Lammfilet**

38,00 €

dazu servieren wir zerlassene Butter

Bärlauch-Hollandaise & Kartoffeln

Ein Pfund<sup>\*3</sup> frischer heimischer Stangenspargel

**mit Rehsteaks**

32,00 €

dazu servieren wir Kartoffeln

und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

## Spargel mal anders

⊗ **Bandnudeln mit Spargel** in Olivenöl gebratenen  
mit einem Hauch Knoblauch

19,50 €

**dazu zehn gebratene Garnelen**

26,50 €

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

⊗ vegetarisch    \*1 mit Konservierungsstoffen    \*2 mit Nitritpökelsalz    \*3 ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

### Vom Winzerhof Burrlein, Mainstockheim, Franken

Eingebettet ins Maintal liegt der Winzerhof der Familie Burrlein am Ortsrand von Mainstockheim. Jutta und Frieder Burrlein führen ihn in der 3. Generation. Lassen Sie sich in die faszinierende Vielfalt der Frankenweine entführen!

Frank & Frei

**2017 M-TH**

#### **Müller-Thurgau trocken**

knackig, mit anregendem Säurespiel, Aromen von Citrus, Eisbonbon und Aprikose, Müller-Thurgau modern interpretiert!

Glas 0,20l 7,80 €

Flasche 0,75l 28,00 €

Mainstockheimer Hofstück

**2018 Edition Karl**

#### **Sauvignon blanc trocken**

außergewöhnlich, vielschichtig, absolut spannend  
Unverwechselbare Aromen nach grüner Paprika und exotischer Frucht  
würziger und langanhaltender Nachklang

Glas 0,20l 7,80 €

Flasche 0,75l 28,00 €

Mainstockheimer Hofstück

**2018 Edition Karl**

#### **Silvaner trocken**

Aromen von Sternfrucht, Gras, Artischocke und Stachelbeere;  
Dieser Silvaner überrascht mit einer außergewöhnlichen Aromatik

Glas 0,20l 7,80 €

Flasche 0,75l 28,00 €

Mainstockheimer Hofstück

**2018 Hofstück**

#### **Silvaner Kabinett trocken**

##### **"Alte Reben"**

authentischer Silvaner wie wir uns ihn vorstellen;  
viel Mineralität, Aromen nach Birne und Banane.

Bocksbeutel 0,75l 32,00 €

Liebe Gäste,

bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gern.

# 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
- Gebratene Lammfilets** 19,80 €  
auf knackigen Blattsalaten  
mit Mangodressing  
und hausgebackenem Brot
- Hausgemachtes Sauerfleisch** 12,50 €  
vom Schwein\*<sup>2</sup>, Wildschwein oder von der Gans  
mit Bähres Remouladensauce und Bratkartoffeln

## Der Niedersachsenteller

- Kalbsgeschnetzeltes** 17,80 €  
in Rahmsauce  
mit Kartoffeln und buntem Beilagensalat



### Die Aktion:

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

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

⊕ vegetarisch \*<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen \*<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz \*<sup>3</sup> ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

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	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 Steak bestellen:

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

## Fischers Fritze...

### Räucherlachs

an Salatbouquet  
mit neuen Kartoffeln und Kräuterdip

12,50 €

### Lachsfilet im Ofen gegrillt

auf frischen Champignons in Rahmsauce  
und Bandnudeln

23,80 €

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

⊗ vegetarisch \*1 mit Konservierungsstoffen \*2 mit Nitritpökelsalz \*3 ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Aus der Schnitzelpfanne

<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat	13,00 €
<b>Jägerschnitzel vom Schwein</b> Bähres Jägersauce mit frischen Champignons und Schinken* <sup>2</sup> dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat	15,80 €
<b>Schnitzel von der Pute</b> mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat	14,50 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing	19,80 €

## Knackige Salate und Vegetarisches

<b>Bähres bunter Blattsalat</b> mit Früchten, Himbeerdressing gebratenen Putenstreifen und hausgebackenem Weißbrot	12,50 €
<b>Sommerlicher Salat</b> 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 €
 <b>Bunte Gemüsevariation</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce und Kartoffeln	13,80 €

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

⊕ vegetarisch \*<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen \*<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz \*<sup>3</sup> ein Pfund Spargel entspricht 500g Rohware

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld