

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



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| Carpaccio vom Rind
mit Blattsalate Parmesan,
und hausgebackenem Brot | 12,50 € |
| 7 gebratene Garnelen
an herbstlichen Blattsalaten mit Aioli
und hausgebackenem Brot | 13,50 € |
| Gebratene Gänseleber
auf herbstlichen Blattsalaten
und hausgebackenem Brot | 13,50 € |

Suppen

- | | |
|---|--------|
| Ehlershäuser Hochzeitssuppe | 6,80 € |
| ☼ Steinpilzsuppe | 6,80 € |
| ☼ Kürbiscremesuppe
mit Kürbisöl- und Kernen | 6,80 € |

Beilagensalate

- | | |
|--|--------|
| ☼☼ Bunter Beilagensalat | 5,50 € |
| ☼ Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing | 4,50 € |
| ☼☼ Blattsalat mit Himbeerdressing | 6,00 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Vom lieben Federvieh & wild

Brust und Keule von der frischen Ente 28,50 €
~solange der Vorrat reicht~
mit Orangen und Apfel-Orangensauce
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Gänsekeule nach Großmutter's Art 25,00 €
mit Äpfeln und Rosinen, Apfel-Orangensauce
Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratene Gänseleber mit Portweinjus 21,00 €
gebratenen Zwiebeln und Apfelingen
Rotkohl und Kartoffeln

Wildschweinschnitzel in Mandelhülle 24,80 €
mit Rotweinzwetschensauce
Kroketten, Eisbergsalat

Rehsteaks 29,50 €
~aus hiesiger Jagd~
mit Wildrahmsauce, gebratenen Pilzen
und Preiselbeeren
dazu Rotkohl und Kroketten

Unsere Geschenkidee

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★

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Salate & vegetarische Hauptgerichte

🌱 **Panzerrotti** 19,50 €
~mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudeltaschen~
mit Tomaten-Ricottasauce und Rucola

Bähres bunter Blattsalat 14,50 €
mit Früchten, Himbeerdressing
gebratenen Putenstreifen und hausgebackenem Brot
~auf Wunsch auch vegetarisch~

Winterlicher Blattsalat
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. 150 g) und Kräuterbutter 24,50 €
mit zehn gebratenen Garnelen 21,00 €
mit Lachsfilet (ca. 150 g) 23,50 €

Vegane Essenswünsche stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

Fischers Fritze...

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

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen 21,50€
mit Kirschtomaten, Gemüsestreifen und Knoblauch
~auf Wunsch auch vegetarisch~

Filet vom Skrei 24,80 €
~der Winterkabeljau von den Lofoten~
mit Senfsauce, Kartoffeln
und buntem Beilagensalat

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Steaks vom Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

ca. 300 g 27,00 €

ca. 200 g 22,50 €

Steak vom Rinderfilet

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

ca. 300 g 35,50 €

ca. 200 g 28,50 €

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

ca. 300 g 31,50 €

ca. 200 g 26,00 €

Aus der Schnitzelpfanne

Jägerschnitzel vom Schwein

Bähres Jägersauce mit frischen Champignons
und Schinken*²
dazu Pommes frites
und bunter Beilagensalat

17,80 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln
und Eisbergsalat mit Zitronen-Sahnedressing

22,00 €

Gern können Sie zu Ihrem Steak oder Schnitzel bestellen:

Portion gebratene Zwiebeln 3,00 €

Portion Pfeffersauce 3,00 €

Portion gebratene Champignons ~natur~ 5,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Spezialitäten des Hauses

Filetgeschnetzeltes von Rind und Schwein
in milder Pfefferrahmsauce
mit Spätzle 19,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch 13,80 €
vom Schwein*² oder Wildschwein
mit Bähres Remouladensauce und Bratkartoffeln

Grünkohl mit Bregenwurst*²
von der Fleischerei Hoppe aus Hänigsen
mit 1 Wurst (ca. 100 g) 14,50 €
mit 2 Würstchen (ca. 200 g) 17,50 €
dazu servieren wir Kartoffeln oder Bratkartoffeln

Oma Annas Bürgermeisterpfanne 22,50 €
Medaillon von Rind und Schwein
Hoppes Bratwurstzwerge*², Rahmzwiebeln
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
~in der Pfanne serviert~

3 Medaillons vom Schweinefilet (ca. 200 g) 22,80 €
auf frischen gemischten Pilzen in Rahmsauce
mit Bandnudeln

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

Bier vom Faß

König Pils	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,20 €

Härke Pils	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,20 €

Duckstein	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €

König Pils alkoholfrei	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,20 €

Maisel's Weisse Original Hefe-Weissbier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,80 €

Mineralwasser

Bad Pyrmonter feinperlig	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,80 €
still	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,80 €

Limonaden

Coca-Cola *4*6	0,33 l	3,20 €
Coca-Cola light *4*6	0,33 l	3,20 €
Coca-Cola zero *4*6	0,33 l	3,20 €
Fanta *6	0,33 l	3,20 €
Sprite	0,33 l	3,20 €
Spezi *4*6	0,33 l	3,20 €

Bad Pyrmonter Ginger Ale*6	0,25 l	3,50 €
Bitter Lemon*5*6	0,25 l	3,50 €
Tonic Water*5*6	0,25 l	3,50 €

Aus der Flasche

Maisel's Weisse Original Hefe-Weissbier	Dunkel	0,5 l	4,80 €
	Kristall	0,5 l	4,80 €
	alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Erdinger Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
--	-------	--------

Vita Malz	0,33 l	3,00 €
------------------	--------	--------

Säfte

Von Niehoffs Vaihinger

Orangensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Roter Traubensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Bananennektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Kirschnektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Kirsch-Banane	0,4 l	4,80 €
Rhabarbernektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €
Maracujanektar	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €

Fruchtschorlen

Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Orangenschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
Traubenschorle	0,4 l	4,50 €
Kirschschorle	0,4 l	4,50 €
Maracujaschorle	0,4 l	4,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

*4 enthält Coffein

*5 enthält Chinin

*6 enthält Farbstoffe