

Kerwemontag ab 11:45 Uhr

Traditionelles -

Leberknödelessen

***Lewwerknepp mit Kraut
und Weck***

€9,70

Kerwedenstag ab 18:00 Uhr

Heringssessen

***frische Matjesfilets nach
Großmutter-Rezept
eingelegt mit Pellkartoffeln***

€11,40

*„K ein Dorf zu klein,
einmal im Jahr muß K erwe sein“*

(ABvK)

*Die Kuntwischer Kerb soll lebe ...
... wemm iss die Kerb ...*

*Pubertät ist wenn die Eltern
Alle Sünder schwierig werden
willkommen*

*Wohin du auch gehst, geh
mit ganzem Herzen*

*Ich hab einen ganz
einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem
Besten zu frieden*

*Ein Tag ohne Lächeln ist ein verlorener Tag
Früher war die Zukunft
auch besser*

*Gestern ist Geschichte das Morgen ein
Geheimnis und heut ist das Leben!!*

*Manchmal ist es ratsam
die Schuld bei den
Anderen zu suchen
Denke bevor
du redest*

*Männer die kochen sind
unwiderstehlich*

*Ich will nicht
diskutieren*

*„Kein Dorf zu klein,
einmal im Jahr muß Kerwe sein“*

(ABvK)

Vorspeisen

klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 3,70

Cremesüppchen vom Hokaidokürbis € 3,90

Hauptgerichte

Scheiben von der geschmorten Rehkeule

mit einer Dornfelder-Trauben-Jus,

dazu Butterspätzle und frischer Saisonsalat € 16,90

kleine Portion € 14,90

gekochtes Tafelspitz vom Wasgau-Jungbullen

mit Kräuterkartoffeln, Meerrettichsoße und Salat € 15,90

kleine Portion € 13,90

gebratene Scheiben vom Schweinefilet

mit einer Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten

und Salatteller € 14,90

kleine Portion € 12,90

Rindersteak "Pfälzer Art"

gebratenes Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln,

Kartoffelstäbchen und frischer Marktsalat € 19,90

Schweineschnitzel "Jäger Art"

paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons,

dazu Kartoffelstäbchen und Salatteller € 11,90

kleine Portion € 9,90

"Putencurry"

gebratene Streifen von der Putenbrust mit frischen Champignonecken

und Pfannengemüse, verfeinert mit einer würzigen Currysoße

dazu Basmatireis € 13,80

kleine Portion € 11,80

*„K ein Dorf zu klein,
einmal im Jahr muß K erwe sein“*

(ABvK)

*Spinatknödel
mit aufgeschäumter Butter und Parmesankäse dazu Salatteller* € 10,90

*in Olivenöl gebratenes Lachsfilet
mit einer würzigen Salbeibutter dazu Tagliatelle und Marktgemüse* € 16,40
kleine Portion € 14,40

Desserts

Bayerische Creme wahlweise mit Himbeer- oder Rhabarbersoße € 3,90

Mirabellenkompott mit Schlagsahne € 3,60

karamelierte Pflaumen mit Vanilleeis € 3,90

Am Kerwe-Montag ab 11:30 Uhr:
“Das traditionelle Lewwerknepp-Essen“
Portion frische, hausgemachte Leberknödel
mit Speckkraut und Brötchen

Am Kerwe-Dienstag ab 17:00 Uhr:
Portion frische Matjes lecker eingelegt
mit Pellkartoffeln

HOTEL - RESTAURANT **Bär**mann

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • info@gasthaus-baermann.de

<i>Kerwe-Montag</i> <i>14. September 2020</i>	<u><i>Traditionelles - Leberknödelessen</i></u> <i>Lewwerknepp mit Kraut und Weck</i> <i>(ab 12:00 Uhr)</i>
<i>Kerwe-Dienstag</i> <i>15. September 2020</i>	<u><i>“Heringessen“</i></u> <i>frische Matjes nach Großmutter-Rezept</i> <i>eingelegt mit Pellkartoffeln</i> <i>(ab 18:00 Uhr)</i>

Wir machen eine kleine Auszeit!!

vom 16. September 2020 bis 30. September 2020
ist unser Restaurant geschlossen
ab den 01. Oktober 2020
freuen wir uns wieder auf Ihren Besuch!

Das Hotel bleibt in dieser Zeit geöffnet.

