

# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

## Aktions-Tage für den Monat April 2024

<b><u>Karfreitag</u></b> <b>29. März 2024</b>	<b><u>“Fischplatte“</u></b> <b>eine Variation aus dem Wasser</b>
<b>Dienstag</b> <b>02. April 2024</b>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <b>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</b>
<b>Freitag</b> <b>05. April 2024</b>	<b><u>“Steak-Abend“</u></b> <b>Rumpsteak mit Pommes frites und frischem Marktsalat - 8 Variationen -</b>
<b>Dienstag</b> <b>09. April 2024</b>	<b><u>“Chicken-Wings“</u></b> <b>mit Salsa-Dip und Pommes frites</b>
<b>Freitag</b> <b>12. April 2024</b>	<b><u>“Spargelabend“</u></b> <b>Port. frischer Pfälzer Stangenspargel mit Kartoffeln, Schnittlauchsoße und kleinem Schweineschnitzel</b>
<b>Dienstag</b> <b>16. April 2024</b>	<b><u>“Schnitzeljagd“</u></b> <b>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</b>



# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

<b>Dienstag</b> <b>07. Mai 2024</b>	<b><u>“Schlachtfest“</u></b> <b>(ab 12:00 Uhr)</b>
--	---

***Reservierungen und Bestellungen***  
***unter der Telefonnummer: 06332 5752***  
**Wir FREUEN uns auf EUCH**

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Freitag bis Dienstag: 17:00 - 21:00 Uhr  
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:00 - 20:00 Uhr  
an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr  
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag

## **Wir machen eine kleine Auszeit!!**

***vom 17. April 2024 bis 02. Mai 2024***

***ist unser Restaurant geschlossen***

***ab den 03. Mai 2024***

***freuen wir uns wieder auf Ihren Besuch!***

**Das Hotel bleibt in dieser Zeit geöffnet.**



# *frischer* *Pfälzer Spargel*

**... bis Johanni nicht vergessen ...  
täglich Spargel essen ...**



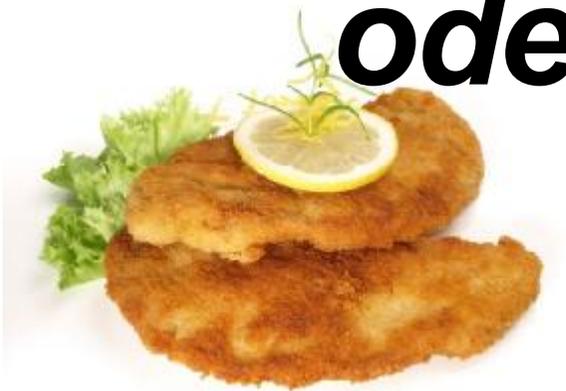
**SPARGELN Sie bei uns**

HOTEL - RESTAURANT  
**Bärmann**

*Dienstag, 16. April 2024*

# *Schnitzeljagd*

***11 Variationen mit Pommes,  
frischem Saisonsalat  
oder Mischgemüse***



HOTEL - RESTAURANT  
***Bärmann***

*... es müssen ja nicht alle sein,  
aber schön wäre es schon ...*

**“Schnitzelabend“**  
**- 11 verschiedene Variationen -**

**Die Basis:**

*wir servieren Ihnen jedes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Salatteller*

*je €13,90*

**Sie bestimmen aus diesen Variationen Ihren persönlichen Favoriten:**

“Wiener Art-Schnitzel“	mit Zitronenecken
“Schweitzer-Schnitzel“	mit Kochschinken <sup>(7)</sup> und Käse überbacken
“Jäger-Schnitzel“	mit unseren beliebten Rahmchampignons
“Feuer-Schnitzel“	mit einer pikanten Peperoni-Knoblauch-Soße
“Zwiebel-Schnitzel“	mit in Butter gerösteten Zwiebelscheiben
“Tomaten-Schnitzel“	mit Tomatenscheiben und Käse überbacken
“Hawaii-Schnitzel“	mit Ananasscheiben und Käse überbacken
“Rahm-Schnitzel“	mit einer leckeren Rahmsoße
“Pfeffer-Schnitzel“	mit einer Pfeffer-Rahm-Soße
“Butter-Schnitzel“	mit selbstgemachter Kräuterbutter
“Holsteiner-Schnitzel“	mit Spiegelei

**für Änderungen berechnen wir je 1,50 €Aufschlag**

7 = mit Phosphat

*Dienstag, 16. April 2024*

*Tagesschnitzel*

***paniertes Schweineschnitzel  
mit Champignonecken, Bärlauch,  
Datteltomaten, Pommes und Salat***



HOTEL - RESTAURANT  
***Bär*mann**

**€ 14,90**

*Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst,  
schmeckst Du den Sand der Felder  
und den Wurzelsegen,  
des Himmels Hitze und den kühlen Regen  
kühles Wasser und den warmen Mist.*

*(Carl Zuckmayer)*

**... der Frühling grüßt am Horizont ...**

*Cremesüppchen vom frischen Pfälzer Spargel  
mit Croûtons und Ringe vom Gartenschnittlauch  
€ 5,40*

*Portion frischer Pfälzer Stangenspargel  
mit Kräuterkartoffeln, dazu wahlweise  
Sauce Hollandaise, Schnittlauchsoße  
oder flüssige Butter  
€ 20,90*

*mit paniertem Schweineschnitzel € 23,40  
mit gemischtem Schinken € 23,40  
mit gebratenem Lachsfilet € 25,90*

*Spargel im Pfannkuchenmantel  
frische Pfälzer Stangenspargel im Eierpfannkuchen  
mit gekochtem Schinken und Schnittlauchsoße  
€ 23,30*

*Panna cotta  
mit Himbeer-, Erdbeersoße oder Rumtopfsud  
€ 5,40*

*Rumfrüchte mit Schokoladeneis und Sahne  
€ 6,90*

*„Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite  
Reise ohne Gasthaus“*

*(Demokrit)*

**... zum loslöfeln, alles hausgemacht ...**

	<i>Euro</i>
<i>Tomatensuppe mit Schmand, Croûtons und Gartenkräuter</i>	<i>5,40</i>
<i>würzige Gulaschsuppe mit Landbrot</i>	<i>6,90</i>

**auch "leichte" Gerichte machen Laune**

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	<i>15,30</i>
<i>großer bunter Salatteller mit gratinierten Ziegenkäsescheiben</i>	<i>15,00</i>

**... die Freude am Schnitzel ...**

<i>"Wiener Art" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>13,60</i>
<i>"Jägerschnitzel" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>16,80</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>14,80</i>
<i>"Cordon Bleu" von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken<sup>(2,3)</sup> und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	<i>19,30</i>

***Sie können von unseren Schnitzel nicht genug bekommen??  
Dann besuchen Sie uns an unseren Schnitzeldienstage  
und haben Sie die Wahl aus 11 Variationen.***

*„Man kann weder gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“*

*(Virginia Wolf)*

**... vom Land und Wasser ...**

**Euro**

*Rindersteak "Pfälzer Art"*

*gebratenes Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstäbchen und Salatteller*

**26,80**

*Pfeffersteak*

*gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat*

**26,80**

*Wirtshaussteak*

*gebratenes Schweinerückensteak auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatteller*

**19,90**

*gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat*

**18,30**

*kleine Portion*

**16,30**

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet*

*mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller*

**20,30**

*kleine Portion*

**18,30**

*"Bauerntopf"*

*verschiedene gebratene Medaillons (Schwein, Rind und Pute) auf Schwenkkartoffeln mit Pilzrahmsoße, einem Spiegelei dazu wahlweise Buttergemüse oder Salatteller*

**21,50**

*pochiertes Lachsfilet*

*mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln*

**22,50**

*kleine Portion*

**20,50**

*Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller*

**19,80**

*kleine Portion*

**17,80**

*„Kein Genuß ist vorübergehend, denn der  
Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“*

*(Johann Wolfgang von Göthe)*

**... fleischlos glücklich ...**

*Euro*

*Spinatknödel mit aufgeschäumter Salbei-Butter,  
Parmesan flakes und frischer Marktsalat*

*16,90*

*Bunte-Nudel-Pfanne*

*Butternudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Kräuter,  
mit Peperoni und Knoblauch zubereitet*

*16,40*

***Nachtisch gibt es auch, fragen Sie uns!!***

*Familienfeste sind bei uns in den besten Händen, sei es in  
unseren Räumlichkeiten, oder bei Ihnen zu Hause.  
Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer  
Festlichkeiten.*

*„Kalorien sind die kleinen Tiere, die nachts im Schrank die Kleider enger nähen“*

*(T. U sedumm)*

***kalte Speisen ab 17:00 Uhr***

<b><u>Die „Pelzer Woorscht“ in eigener Herstellung</u></b>	<i>Euro</i>
<i>Pelzer Worschtsalat<sup>(4/7)</sup> mit Landbrot</i>	<i>11,80</i>
<i>„Bärman’s Brotzeitplatte“ verschiedene Hausmacher-Wurstspezialitäten<sup>(2/3/4/7)</sup> aus eigener Herstellung mit Landbrot</i>	<i>14,80</i>
<i>Schwartenmagen<sup>(4)</sup> mit Musik mit Zwiebeln, Essig und Öl marinierter Schwartenmagen, dazu frischen Landbrot</i>	<i>11,80</i>

2 = mit Konservierungsstoff    3 = mit Antioxidationsmittel    4 = mit Geschmacksverstärker    7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer