

HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Aktions-Tage für den Monat April 2024

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



HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

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

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 ...



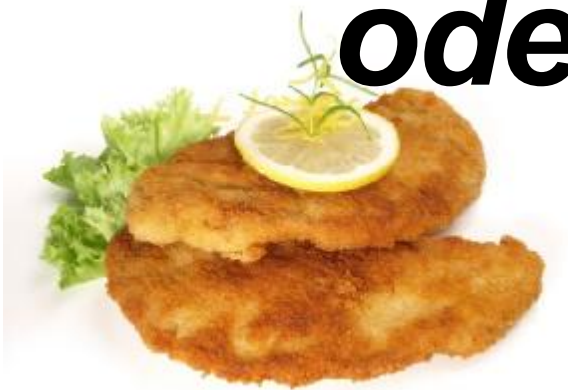
SPARGELN Sie bei uns

HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

Dienstag, 16. April 2024

Schnitzeljagd

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



HOTEL - RESTAURANT
Bärman

*... 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 ⁽⁷⁾ 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>Tomatensuppe mit Schmand, Croûtons und Gartenkräuter</i>	<i>Euro</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^(2,3) 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

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*„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

<u>Die „Pelzer Woorscht“ in eigener Herstellung</u>	<i>Euro</i>
<i>Pelzer Worschtsalat^(4/7) mit Landbrot</i>	<i>11,80</i>
<i>„Bärman’s Brotzeitplatte“ verschiedene Hausmacher-Wurstspezialitäten^(2/3/4/7) aus eigener Herstellung mit Landbrot</i>	<i>14,80</i>
<i>Schwartenmagen⁽⁴⁾ 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