

HOTEL - RESTAURANT *Bärmann*

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

Aktions-Tage für den Monat November 2025

<i>Dienstag 04. November 2025</i>	<u>“Schlachtfest”</u> (ab 12:00 Uhr)
<i>Freitag 07. November 2025</i>	<u>“Martins-Gans-Essen”</u> ofenfrische Gänsekeule oder Gänsebrust mit Orangensoße, Apfeleratkohl und Kartoffelknödel
<i>Dienstag 11. November 2025</i>	<u>“Schnitzeljagd”</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
<i>Freitag 14. November 2025</i>	<u>“Steak-Abend”</u> Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat
<i>Dienstag 18. November 2025</i>	<u>“Alter Schwede”</u> Köttbullar mit Rahmsoße, Pommes frites und Preiβelbeeren
<i>Freitag 21. November 2025</i>	<u>“Kotelettessen”</u> paniertes Schweinekotelet mit Röstkartoffeln und Apfel-Rotkohl



HOTEL - RESTAURANT *Bärmann*

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

Dienstag 25. November 2025	<u>"Schnitzeljagd"</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 28. November 2025	<u>"Wiener-Backhändl"</u> ½ paniertes Hähnchen, saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat
Dienstag 02. Dezember 2025	<u>"Schlachtfest"</u> (ab 12:00 Uhr)

Weihnachten!

**"Ein Fest der Freude. Leider wird dabei zu wenig
gelacht"**

(Jean-Paul Sartre)

***... denken Sie an Ihre Weihnachtsfeier
und lachen Sie bei uns ...***

Unsere Küchenzeiten:

Freitag bis Dienstag: 17:30 – 20:00 Uhr

Dienstag (Schlachtfest): 12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr

Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr

an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr

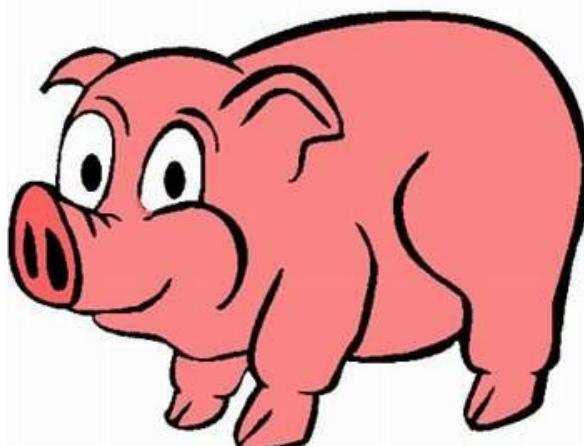
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



Dienstag

04. November 2025

Schlacht-
fest



HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

Freitag, 07. Nov. 2025

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

Martinsgans-Essen

**gebratene Gänsekeule
oder Gänsebrust
mit Orangensoße,
Apfel-Rotkohl und
Kartoffelklöße**

*Telefon: 06332 5752
Email: info@gasthaus-baermann.de*

Wochenendschmaus

am 01. & 02. Nov. 2025

*Ragout vom
Clausener Dammhirsch
mit Kartoffel-Kürbis-
Püree, karamellisierten
Zwiebelrauten und
Speck.*

€19,90

**„Der Sommer ist zwar schön, doch wenn
der Herbst nicht wäre, wär das Auge zwar
satt, der Magen aber leer“**

(Friedrich von Logau)

... herbstlich Willkommen ...

*Cremesüppchen vom Hokaidokürbis
mit Gartenkräuter
€ 5,90*

*kleiner Feldsalat lecker angemacht
mit Croûtons
€ 5,90 (anstatt Beilagensalat € 3,90)*

*Kürbisrisotto vom Sonnenweizen
mit gebratener Fenchelbratwurst
vom Clausener Dammhirsch dazu Feldsalat
€ 18,30*

*Rehbockhacksteak im Knödelburger
mit Feldsalat, Weißkraut, Röstzwiebeln,
Spiegelei und Kräuterjoghurtdip
€ 18,90*

*Mousse au chocolate
€ 5,40*

*Panna Cotta mit Himbeersoße
€ 5,40*

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

(Demokrit)

... zum loslöffeln, alles hausgemacht ...

<i>Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter</i>	<i>Euro</i>
	5,40
<i>klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen</i>	7,20

auch “leichte“ Gerichte machen Laune

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	<i>Euro</i>
	16,80
<i>großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	<i>Euro</i>
	16,50

... die Freude am Schnitzel ...

<i>“Wiener Art“ vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>Euro</i>
	16,90
	<i>kleine Portion</i>
	14,90
<i>“Jägerschnitzel“ vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>Euro</i>
	18,20
	<i>kleine Portion</i>
	16,20
<i>“Cordon Bleu“ von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken^(2,3) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	<i>Euro</i>
	21,30

**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*)

<u>... vom Land und Wasser ...</u>	<i>Euro</i>
<i>Rindersteak "Pfälzer Art"</i> gebratenes Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstäbchen und Salatteller	29,90
<i>Pfeffersteak</i> gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat	29,90
<i>Wirtshaussteak</i> gebratenes Schweinerückensteak auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatteller	21,90
<i>gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat</i>	19,80
	<i>kleine Portion</i>
<i>gebratene Medaillons vom Schweinefilet</i> mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelrösttinchen und Salatteller	21,90
	<i>kleine Portion</i>
<i>"Bauerntopf"</i> verschiedene gebratene Medaillons (Schwein, Rind und Pute) auf Schwenkkartoffeln mit Pilzrahmsoße, einem Spiegelei dazu wahlweise Buttergemüse oder Salatteller	23,50
<i>pochiertes Lachsfilet</i> mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln	23,50
	<i>kleine Portion</i>
<i>Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten</i> auf Butternudeln, dazu Salatteller	20,90
	<i>kleine Portion</i>
	19,90

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

(Johann Wolfgang von Goethe)

... fleischlos glücklich ...

Euro

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

17,90

Bunte-Nudel-Pfanne

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

17,40

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.*