

HOTEL - RESTAURANT **Baermann**

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

Aktions-Tage für den Monat November 2025

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



HOTEL - RESTAURANT **Baermann**

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

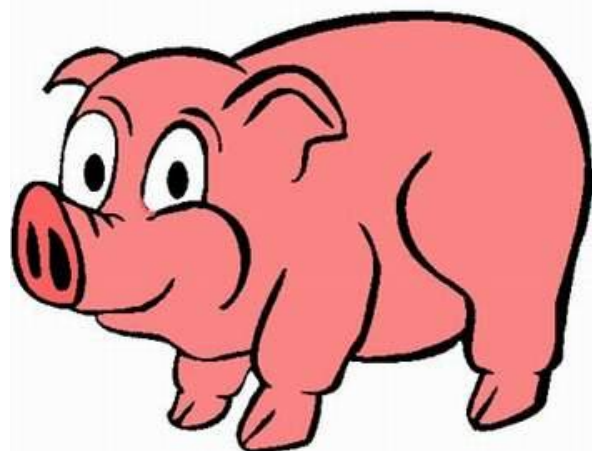
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



Dienstag

04. November 2025

Schlacht-



fest

HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

Freitag, 07. Nov. 2025



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 Kräuterjoghurdip
€ 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 ...

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter	Euro 5,40
klare Rinderbrühe mit Marklößchen und Maultaschen	7,20

auch "leichte" Gerichte machen Laune

großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	16,80
großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse	16,50

... die Freude am Schnitzel ...

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

... vom Land und Wasser ...

Euro

Rindersteak "Pfälzer Art"

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

29,90

Pfeffersteak

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

29,90

Wirtshaussteak

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

21,90

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

19,80

kleine Portion

17,80

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen
und Salatteller*

21,90

kleine Portion

19,90

"Bauerntopf"

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

23,50

pochiertes Lachsfilet

mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln

23,50

kleine Portion

21,50

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

20,90

kleine Portion

19,90

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 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.*