

HOTEL - RESTAURANT *Bärmann*

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

Aktions-Tage für den Monat Februar 2026

Dienstag 03. Februar 2026	<u>“Schlachtfest”</u> (ab 12:00 Uhr)
Freitag 06. Februar 2026	<u>“Steak-Abend”</u> Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat
Dienstag 10. Februar 2026	<u>“Schnitzeljagd”</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 13. Februar 2026	<u>“Tatar-Abend”</u> frisches Rindertatar mit Butter und Landbrot
<u>Valentinstag</u> Samstag 14. Februar 2026	<u>“Herzblattmenu”</u> Das 5-Gang-Menu für Verliebte
<u>Rosenmontag &</u> <u>Veilchendienstag</u> 16. & 17. Feb. 2026	<u>“Traditionelles Heringssessen”</u> frische Matjes nach Großmutters-Rezept eingelegt mit Pellkartoffeln



HOTEL - RESTAURANT *Bärmann*

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

Freitag 25. Februar 2026	<u>Wildspezialitäten“</u> leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh
Dienstag 24 Februar 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -
Freitag 27. Februar 2026	<u>“Fisch verliebt“</u> aus dem Meer auf den Teller
Dienstag 03. März 2026	<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: 17:30 – 20:00 Uhr
Dienstag: 12:00 – 14:00 Uhr (Schlachtfest)
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr
an Feiertagen: 12:00 - 14:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



Valentinstag 14. Feb. 2026

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

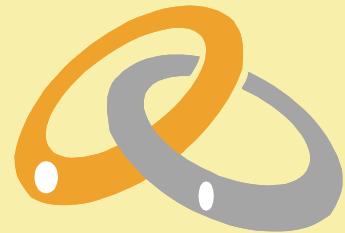
Herzblattmenü



**Karotten-Ingwer-Creme
mit Cashew-Topping**

**Wildlachsfilet und Kräutergarnele
an Pilzrisotto**

Rapunzelsalat



**geschmorte Schweinebäckchen
an Wurzelgemüse mit Macairekartoffeln**

verführerische Kirschen



€ 33,00 pro Person

Telefon: 06332 5752

Email: info@gasthaus-baermann.de

Herringessen

HOTEL • RESTAURANT
Bärmann

Rosenmontag &

Faschingsdienstag

frische Matjesfilets

nach Großmutters-

Rezept eingelegt

mit Pellkartoffeln

Telefon: 06332 5752

Email: info@gasthaus-baermann.de

***LEBEN ist das mit der
FREUDE und FARBEN nicht
mit dem ÄRGER und GRAU***

... der Winter ist noch nicht vorbei ...

Broccoli-Karotten-Cremesuppe
€ 4,90

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

*Minutensteak vom Schweinerücken
mit einer Cognac-Pfeffer-Rahmsoße, Kartoffelbällchen
und Marktsalat*
€ 21,90

*Braten vom Clausener Dammhirsch
mit Spätburgunderjus, Apfelkompott, Semmelknödel
und Saisonsalat*
€ 23,90

Creme Brûlée
€ 5,20

Panna cotta mit Himbeercouli
€ 5,40

Mousse au chocolat
€ 5,20

„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> 17,80
<i>gebratene Medaillons vom Schweinefilet</i> mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchchen und Salatteller	21,90
	<i>kleine Portion</i> 19,90
<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> 21,50
<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.*