

# HOTEL - RESTAURANT **Bärman**n

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)

## **Aktions-Tage für den Monat Februar 2026**

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



# HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

Hauptstr. 132 • 66497 Contwig • Tel. 06332/5752 • [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)

<b>Freitag</b> <b>20. Februar 2026</b>	<u><b>Wildspezialitäten“</b></u> <i>leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh</i>
<b>Dienstag</b> <b>24 Februar 2026</b>	<u><b>“Schnitzeljagd“</b></u> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>
<b>Freitag</b> <b>27. Februar 2026</b>	<u><b>“Fisch verliebt“</b></u> <i>aus dem Meer auf den Teller</i>

  

<b>Dienstag</b> <b>03. März 2026</b>	<u><b>“Schlachtfest“</b></u> <i>(ab 12:00 Uhr)</i>
-----------------------------------------	-------------------------------------------------------

***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



*Freitag 13. Feb. 2026*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

# *Tatar-Abend*

***frisches Rindertatar  
würzig angemacht,  
mit Eidotter,  
Landbrot und Butter***

*Telefon: 06332 5752  
Email: [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)*

*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](mailto:info@gasthaus-baermann.de)**

# *Heringssessen*

*B* HOTEL • RESTAURANT  
*ärmann*

## *Rosenmontag & Faschingsdienstag*

***frische Matjesfilets  
nach Großmutter-  
Rezept eingelegt  
mit Pellkartoffeln***

*Telefon: 06332 5752  
Email: [info@gasthaus-baermann.de](mailto:info@gasthaus-baermann.de)*

# *Sonntagsschmaus* *am 15. Feb. 2026*

*Medaillons vom  
Schweinefilet mit einer  
Cognac-Pfeffer-  
Rahmsoße  
Kartoffelbällchen und  
Marktsalat*  
*€ 21,90*

***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 ...**

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 <sup>(2,3)</sup> 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.*