

HOTEL - RESTAURANT **Baermann**

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 & Veilchendienstag</u> 16. & 17. Feb. 2026	<u>“Traditionelles Heringssessen“</u> frische Matjes nach Großmutter's-Rezept eingelegt mit Pellkartoffeln



HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Freitag 20. Februar 2026	<u>Wildspezialitäten“</u> <i>leckeres vom heimischen Wildschwein und Reh</i>
Dienstag 24 Februar 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen -</i>
Freitag 27. Februar 2026	<u>“Fisch verliebt“</u> <i>aus dem Meer auf den Teller</i>
Dienstag 03. März 2026	<u>“Schlachtfest“</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



Heringssessen

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Rosenmontag & Faschingsdienstag

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

*Telefon: 06332 5752
Email: 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***

... die 5te Jahreszeit ist da...

Karotten-Ingwer-Creme mit Cashew-Topping
€ 5,40

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

Rinderroulade
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Gurke
dazu Semmelknödel und frischer Gartensalat
€ 23,90

gebratenes Wolfsbarschfilet an Pilzrisotto
mit Kräuterschaum dazu Salatteller
€ 25,90

Schwarzwälder Kirchdessert
€ 5,60

Mousse au Chocolat
€ 5,20

Creme Brûlée
€ 5,20

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

(Demokrit)

... zum loslöffeln, alles hausgemacht ...

Euro

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkräuter

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.*