

BHOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Aktions-Tage für den Monat November 2026

Dienstag 03. November 2026	<u>“Schlachtfest“</u> (12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr)
Freitag 06. November 2026	<u>“Martins-Gans-Essen“</u> offenfrische Gänsekeule oder Gänsebrust mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Dienstag 10. November 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen –
Freitag 13. November 2026	<u>“Steak-Abend“</u> Black-Angus Hüftsteak mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Marktsalat
Dienstag 18. November 2026	<u>“gegrillte Schweinebrustspitzen“</u> mit Ofenkartoffeln, Limettenquark und Salatbouquet
Freitag 20. November 2026	<u>“Deutschlandreise“</u> Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen



HOTEL - RESTAURANT **Bärman**

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

Dienstag 24. November 2026	<u>“Schnitzeljagd“</u> <i>panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen –</i>
Freitag 27. November 2026	<u>“Kotelettessen“</u> <i>paniertes Schweinekotelet mit Röstkartoffeln und Apfel-Rotkohl</i>
Dienstag 01. Dezember 2026	<u>“Schlachtfest“</u> <i>(12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 20:00 Uhr)</i>

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



Freitag 30. Okt. 2026



Spanferkelessen

***gegrilltes Spanferkel
mit***

***Majorankartoffeln
und Endiviensalat***

Telefon: 06332 5752

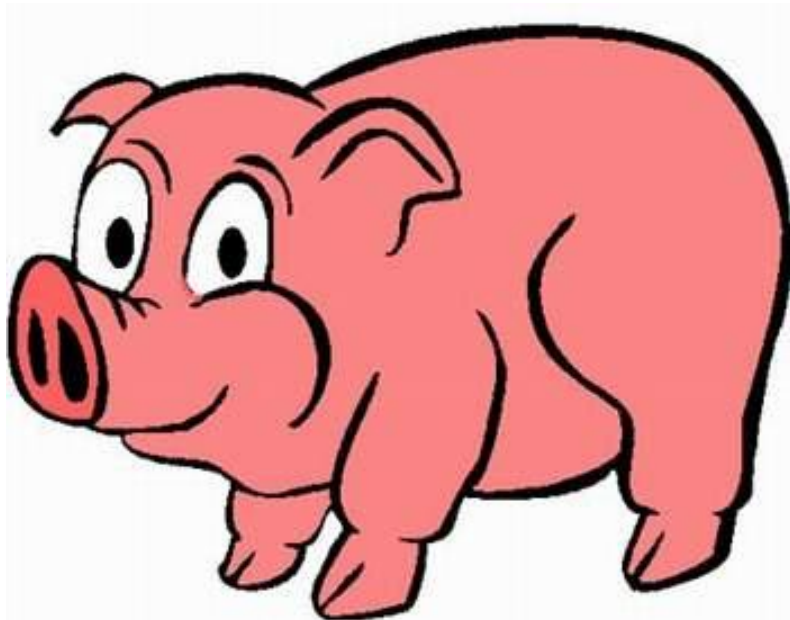
Email: info@gasthaus-baermann.de

Dienstag

03. November 2026

Schlacht-

fest



HOTEL - RESTAURANT
*Bärman*n

Freitag, 06. Nov. 2026



Martinsgans-Essen

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

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

Sonntagsschmaus

am 01. November 2026

Bär HOTEL • RESTAURANT
mann

***Filetscheiben vom
Landschwein an
Tomaten-Zwiebel-Konfit
mit Rucola,
Parmesan-Flaks,
Tagliatelle und Feldsalat
€ 21,90***

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

***„ 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 ...

*BIO-Linsensuppe
€ 5,40*

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

*geschmorte Rehkeule mit Spätburgunder-Jus,
Knödel und Apfelrotkohl
€ 24,90*

*Wildhackbraten mit Rahmsoße,
Spätzle und Apfelrotkohl
€ 21,90*

*Mousse au chocolate
€ 5,70*

*ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne
€ 6,50*

„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.*