

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

*Wir suchen DICH!! (w/m/d)
zur Verstärkung unseres Teams*

- *Hauskeeping (Hotelzimmer)*
- *Küchenhilfe (Reinigungskraft)*

*ab sofort als Aushilfs-(Minijob)
und/ oder Teilzeitstelle*

*2 – 3 mal wöchentlich
Vormittags / Abends*

Bei Interesse spreche uns bitte an

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

HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Unsere Aktionen im November 2023

Freitag 03. November 2023	<u>“Steak-Abend“</u> Rumpsteak mit Pommes frites und frischem Marktsalat - 8 Variationen -
Dienstag 07. November 2023	<u>“Schlachtfest“</u> (ab 12:00 Uhr)
Freitag 10. November 2023	<u>“Martins-Gans-Essen“</u> ofenfrische Gänsekeule oder Gänsebrust mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Dienstag 14. November 2023	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat - 11 Variationen -
Freitag 17. November 2023	<u>“Wiener-Backhändl“</u> ½ paniertes Hähnchen, saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat
Dienstag 21. November 2023	<u>“Alter Schwede“</u> Köttbullar mit Rahmsoße, Kartoffelstampf und Preiselbeeren



HOTEL - RESTAURANT **Bärmann**

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

Freitag 24. November 2023	<u>“Saumagenessen”</u> Gerichte von und mit unserem leckeren Saumagen
Dienstag 28. November 2023	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat - 11 Variationen -
Dienstag 05. Dezember 2023	<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: ab 17:00 Uhr
Dienstag: 12:00 – 14:00 Uhr (Schlachtfest)
Sonntag: 11:45 - 14:00 Uhr & 17:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



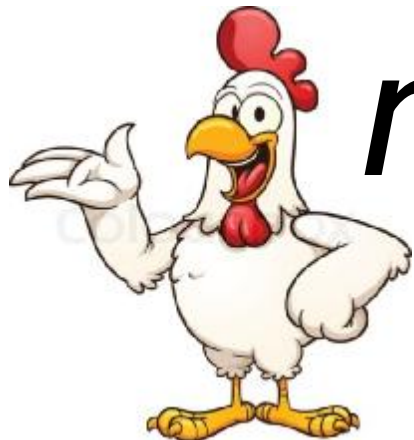
Freitag, 17. Nov. 2023

Wiener-Backhendl

½ paniertes Hähnchen

saftig ausgebacken

mit Kartoffelsalat



€15,90

solange Vorrat reicht

HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

Dienstag, 21. Nov. 2023

„Alter Schwede“



***Köttbullar mit
Rahmsoße, Kartoffel-
stampf, Preiselbeeren
und Krautsalat***

HOTEL - RESTAURANT
Bärmann

€13,90

Freitag, 24. Nov. 2023

“Saumagen-Essen“



*Gerichte von und
mit unserem
leckeren Saumagen*

HOTEL - RESTAURANT
Bärman

Sonntagsschmaus

am 19. Nov. 2023

Sauerbratengulasch

von der Black-Angus

Roastbeefkette mit Knödeln

und Apfelrotkohl

€17,50

“Sankt Martin’s Zeit ist Gänsezeit!”
**Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter
und das Essen deftiger.**

... herbstlich Willkommen ...

***Cremesüppchen vom Hokaidokürbis
mit Croûtons
€ 4,90***

***kleiner Feldsalat lecker angemacht
mit Croûtons
€ 4,90***

(anstatt Beilagensalat € 3,00)

***ofenfrischer Gänsekeule oder 1/2 Gänsebrust
serviert mit Mandarinensoße, Apfelrotkohl,
und Kartoffelklöße
€ 24,90***

***Mousse au Chocolat
€ 4,20***

***Panna Cotta
mit Himbeer-, Erdbeerssoße oder Rumtopfsud
€ 4,20***

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

(Demokrit)

... zum loslöfeln, alles hausgemacht ...

	Euro
<i>klare Rinderbrühe mit Markklößchen und Maultaschen</i>	6,40
<i>würzige Gulaschsuppe mit Landbrot</i>	5,90

auch "leichte" Gerichte machen Laune

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	13,40
<i>großer bunter Salatteller mit gratinierten Ziegenkäsescheiben</i>	13,20

... die Freude am Schnitzel ...

<i>"Wiener Art" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	13,40
<i>kleine Portion</i>	11,40
<i>"Jägerschnitzel" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	14,90
<i>kleine Portion</i>	12,90
<i>"Cordon Bleu" von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken^(2,3) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	17,20

***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

23,40

Pfeffersteak

gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat

23,40

Wirtshaussteak

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

17,20

gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

15,90

kleine Portion

13,90

gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller

17,90

kleine Portion

15,90

"Bauerntopf"

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

18,80

pochiertes Lachsfilet

mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln

19,90

kleine Portion

17,90

Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller

17,10

kleine Portion

15,10

*„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*

12,90

Bunte-Nudel-Pfanne

*Butternudeln mit Pilzen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Kräuter,
mit Peperoni und Knoblauch zubereitet*

12,30

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.*

„Kalorien sind die kleinen Tiere, die nachts im Schrank die Kleider enger nähen“

(T. U sedumm)

kalte Speisen ab 17:00 Uhr

<u>Die „Pelzer Woorscht“ in eigener Herstellung</u>	<i>Euro</i>
<i>Pelzer Worschtsalat^(4/7) mit Landbrot</i>	<i>9,90</i>
<i>„Bärman’s Brotzeitplatte“ verschiedene Hausmacher-Wurstspezialitäten^(2/3/4/7) aus eigener Herstellung mit Landbrot</i>	<i>12,40</i>
<i>Schwartenmagen⁽⁴⁾ mit Musik mit Zwiebeln, Essig und Öl marinierter Schwartenmagen, dazu frischen Landbrot</i>	<i>9,90</i>

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*„Nach einer guten Mahlzeit kann man allen
verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.“*

(Oskar Wilde)

<u>Zusätzliche Beilagen</u>	Euro
<i>Schwenkkartoffeln</i>	3,50
<i>Pommes frites</i>	3,50
<i>Kroketten</i>	3,50
<i>Röstinchen</i>	3,50
<i>Butternudeln (Tagliatelle)</i>	3,50
<i>Kräuterkartoffeln</i>	3,50
<i>Spätzle</i>	3,50
<i>Knödel</i>	3,50
<i>Kräuterbutter</i>	1,80
<i>warme Soßen</i>	2,00
<i>Mischgemüse</i>	3,50
<i>gebratene Champignonecken</i>	3,60
<i>Spiegelei</i>	1,20
<i>kleiner Salatteller (Beilagensalat)</i>	3,10

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 7 = mit Phosphat

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer