

HOTEL - RESTAURANT **Bärermann**

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

Aktions-Tage für den Monat November 2024

Dienstag 05. November 2024	<u>“Schlachtfest“</u> (ab 12:00 Uhr)
Freitag 08. November 2024	<u>“Martins-Gans-Essen“</u> ofenfrische Gänsekeule oder Gänsebrust mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Dienstag 12. November 2024	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen –
Freitag 15. November 2024	<u>“Hamburger-Abend“</u> Riesen-Hamburger mit Pommes frites & Mais-Kidney-Salat
Dienstag 19. November 2024	<u>“Alter Schwede“</u> Köttbullar mit Rahmsoße, Kartoffelstampf und Preiselbeeren
Freitag 22. November 2024	<u>“Saumagenessen“</u> Gerichte von und mit unserem leckeren Saumagen



HOTEL - RESTAURANT **Bär**mann

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

Dienstag 26. November 2024	<u>“Schnitzeljagd“</u> panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Saisonsalat - 11 Variationen –
Freitag 29. November 2024	<u>“Wiener-Backhändl“</u> ½ paniertes Hähnchen, saftig ausgebacken mit Kartoffelsalat
Dienstag 03. Dezember 2024	<u>“Schlachtfest“</u> (ab 12:00 Uhr)

Reservierungen und Bestellungen
unter der Telefonnummer: 06332 5752
Wir FREUEN uns auf EUCH

Unsere Küchenzeiten:

Freitag bis Dienstag: 17:00 – 20:00 Uhr
Dienstag: 12:00 – 14:00 Uhr (Schlachtfest)
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr & 17:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



Dienstag, 12. Nov. 2024

B HOTEL • RESTAURANT
ärmann

Schnitzeljagd

***11 Variationen mit
Pommes, frischem
Saisonsalat
oder Mischgemüse***

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

Freitag, 15. Nov. 2024

B HOTEL • RESTAURANT
*är*mann

Hamburger

Abend

***hausgemachte
Riesenhamburger
mit Pommes und
Mais-Kidney-Salat***

Telefon:06332 5752

Email:info@gasthaus-baermann.de

Sonntagsschmaus

am 10. Nov. 2024

ofenfrische Gänsebrust

oder Gänsekeule

mit Orangensoße,

Apfelrotkohl und

Kartoffelknödel

€ 24,90

***„ 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 ...

*Cremesüppchen vom Hokaidokürbis
mit Gartenkräuter*

€ 5,40

*kleiner Feldsalat lecker angemacht
mit Croûtons*

€ 5,90

(anstatt Beilagensalat € 3,90)

*Wildschweinfilet mit einer Weinessig-Apfel-Jus,
Kürbisplätzchen und frischem Saisonsalat*

€ 27,90

*Panna Cotta
mit Himbeersoße oder Rumtopfsud*

€ 5,40

Mousse au Chocolat

€ 5,40

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

(Demokrit)

... zum loslöfeln, alles hausgemacht ...

	<i>Euro</i>
<i>Tomatensuppe mit Schmand, Croûtons und Gartenkräuter</i>	<i>5,40</i>
<i>würzige Gulaschsuppe mit Landbrot</i>	<i>6,90</i>

auch "leichte" Gerichte machen Laune

<i>großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust</i>	<i>15,30</i>
<i>großer bunter Salatteller mit gratinierten Ziegenkäsescheiben</i>	<i>15,00</i>

... die Freude am Schnitzel ...

<i>"Wiener Art" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit frischen Zitronenecken, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>13,60</i>
<i>"Jägerschnitzel" vom Schweinerücken paniertes Schweineschnitzel mit unseren beliebten Rahmchampignons, Kartoffelstäbchen und Salatteller</i>	<i>16,80</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>14,80</i>
<i>"Cordon Bleu" von der Putenbrust paniertes Putenschnitzel mit Schinken^(2,3) und Käse gefüllt, dazu Kartoffelstäbchen Salatteller</i>	<i>19,30</i>

***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

26,80

Pfeffersteak

gebratenes Rumpsteak mit einer würzigen Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Marktsalat

26,80

Wirtshaussteak

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

19,90

gebratenes Putenbruststeak mit Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

18,30

kleine Portion

16,30

gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit einer leckeren Senfsoße, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller

20,30

kleine Portion

18,30

"Bauerntopf"

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

21,50

pochiertes Lachsfilet

mit einer Riesling-Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffeln

22,50

kleine Portion

20,50

Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräuter gebraten auf Butternudeln, dazu Salatteller

19,80

kleine Portion

17,80

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 Göthe)

... fleischlos glücklich ...

Euro

*Spinatknödel mit aufgeschäumter Salbei-Butter,
Parmesan flakes und frischer Marktsalat*

16,90

Bunte-Nudel-Pfanne

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

16,40

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.*

„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>11,80</i>
<i>„Bärman’s Brotzeitplatte“ verschiedene Hausmacher-Wurstspezialitäten^(2/3/4/7) aus eigener Herstellung mit Landbrot</i>	<i>14,80</i>
<i>Schwartenmagen⁽⁴⁾ mit Musik mit Zwiebeln, Essig und Öl marinierter Schwartenmagen, dazu frischen Landbrot</i>	<i>11,80</i>

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer