













À la carte Abendmenü

Hauptgänge Fisch

-  Gebratenes Fjordlachsfilet an Gartengemüse, Erbsenpüree und Honig-Senfschaum
-  Forellenfilet aus dem oberen Nagoldtal an Orangen-Fenchel-Gemüse, mit gerösteten Mandeln, Nussbutter und Petersilienkartoffeln
-  Gebratenes Zanderfilet auf Waldpilzrisotto mit grünen Spargelspitzen und confierten Kirschtomaten
-  Kabeljaufilet im Schwarzwälder Speckmantel auf Königserbsen-Schoten, rote Beete Gnocchi und Senf-Soße
-  Lackierter Lachscube mit Riesengarnele und Tomatensugo auf Tagliatellenest

Hauptgänge Vegetarisch

-  Geschmolzener Ziegenkäse auf Paprika-Mango Chutney, gelben Süßkartoffelgnocchis und gerösteten Walnusskernen
-  Knuspriger Gemüsestrudel auf gerahmten Blattspinat und confierten Kirschtomaten
-  Gefüllte Nudelschnecke mit Ricotta auf Tomatenragout und grünen Spargelspitzen
-  Spinatknödel mit Nussbutter, gegrillter Paprika und frisch geriebenem Parmesan
-  Schwäbische Käsespätzle mit Biobergkäse aus 24-Höfe und rotem Zwiebelconfit
-  Hausgemachte Gemüse-Quark-Plätzchen auf Basilikumrisotto mit karamellisierten Kirschtomaten
-  Flan von mediterranem Gemüse auf Linsenragut mit Honig-Senfschaum

Wählen Sie für jedes Familienmitglied den gewünschten **Hauptgang** aus und stillen Sie Ihren Bärenhunger mit unseren Köstlichkeiten.

Hauptgänge Fleisch



Gebratene Maispouardenbrust mit gerahmtem Blattspinat, rote Beete Gnocchi und Limettenschaum



Ragout aus der Hirschkalbskeule in Wacholderrahm mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Haselnussspätzle



Schwarzwälder Schnitzel vom Schweinerücken mit Rauchfleisch und Käse paniert, Pommes-frites und buntem Gemüse



Gebratenes Filet vom Böffinger Landschwein in Rahmtunke mit Waldpilzen an Ofengemüse und Butternudeln



Leicht gepökelte Schweinebäckle auf Linsenragout an Balsamicosösle mit roter Zwiebelmarmelade und Butterspätzle



Sauerbraten vom Murgtalrind aus dem Apfel-Essig-Sud mit Serviettenknödeln, fruchtigem Chutney und Apfelchip



Schweinerückensteak in der Eihülle gebraten auf leicht tomatisierten Kräuterspaghetti und gebratenem Speck



Rosa gebratenes Rumpsteak vom Angusrind an Whiskeyrahmsoße, feinem Gemüsebouquet und gratinierten Rahmkartoffeln

Surf & Turf



Gebratene Rinderlende, Riesengarnele und lackierter Lachs an zweierlei Püree mit grünen Spargelspitzen und Limettenschaum



Unsere bärigen Kindergerichte



Prinz im Bärenfell

Kinderschnitzel mit Pommes und buntem Gartengemüse



Käptain Blaubär

Gebratenes Fjordlachsfilet an Gartengemüse mit Erbsenpüree



Zaunkönig und der Bär

Schweinelende vom Böffinger Landschwein an Ofengemüse und Butterspätzle



Paddington Bär

Meatballs auf buntem Gemüsepüree mit Spirelli-Nudeln und Tomatensoße



Goldlöffchen und die 3 Bären

Seelachssticks mit Butterkartoffeln, Gartengemüse und Remouladensoße



Schneeweißchen und Rosenrot

Spaghetti mit Tomatensoße



Glücksbärchis

Hausgemachte Bärenpizza Margherita



Kung Fu Panda

Hausgemachte Bärenpizza Salami



Mascha und der Bär

Wienerle mit gerahmten Kartoffeln und Karottengemüse



Winnie Puuh

Spätzle mit Soße



Gummibären

Portion Pommes-frites



Bärenbrüder

Wurst- und Käsebrot

