



Landgasthof Bären - Hotel - Restaurant - Langestraße 18 - 78647 Trossingen
Telefon 07425 8178 - Fax 07425 31222 - www.baeren-schura.de

**Wir tun was
für Ihre . . .**

Familienfeier und Geschäftsereignisse

Die Veranstaltung eines privaten oder Geschäftlichen Festes,
ist mit viel Organisation und zeitlichem Aufwand verbunden.
Wir helfen Ihnen gerne und nehmen Ihnen alles ab, was Sie möchten.
Für eine Persönliche Beratung stehen wir Ihnen nach telefonischer Anmeldung
gerne zur Verfügung.

Menüs

Küchenchef Frank Link, hat mit seinen Mitarbeitern eine Auswahl von köstlichen Menüs
für Sie zusammengestellt.

Selbstverständlich sind die einzelnen Gerichte untereinander kombinierbar,
ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir bitten Sie jedoch, für Ihre Festlichkeiten nur ein Menü auszuwählen!

Tischdekoration & Menükarten

Dekoration ist nicht immer nur Blumen.

Ob nach Jahreszeiten, Ihren Hobbys oder Ihrer Firma, ganz individuell für Sie lassen wir uns ein
besonderes Arrangement für Ihren Geburtstags- oder Hochzeitstisch einfallen..

Musik & Unterhaltung

Sie suchen noch eine passende Musikalische Begleitung oder ein abwechslungsreiches
Unterhaltungsprogramm, ob orientalischer Abend mit Bauchtanz, Magier, Bauchredner,
feurige Sambashow oder einen Solo Entertainer wir sorgen für Ihr bäriges Fest.

Teilnehmerzahl

Bitte Teilen Sie uns spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung
die genau Teilnehmerzahl mit, dies ist auch die Zahl mit der wir kalkulieren.

Bezahlung

Sie können bar bezahlen, per EC Karte oder Kreditkarte

MENÜ VORSCHLÄGE

Vorspeisen – Suppen - Zwischengerichte

ORANGEN THYMIAN LACHS

hausgebeizt, auf Kartoffelrösti mit Honig Senfsoße an bunten Blattsalaten 11,90

RINDER CARPACCIO

an weißem Trüffelöl mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspähen 13,90

SCHWARZWÄLDER FORELLEN MOUSSE

auf Apfel an knackigen Blattsalaten in weißem Balsamico 12,90

JAKOBSMUSCHEL

in Vanille gebraten auf Rote Beete Carpaccio mit Wasabi an knackigem Feldsalat 14,90

STEINPILZ MAULTÄSCHLE

in Nussbutter geschwenkt mit lackiertem Brokkoli, Safrantomaten und gerösteten Erdnüssen 12,50

BARBERIE ENTENBRUST

auf Kürbiströsti und karamellisiertem Hokaido-Kürbis an Balsamicojus 15,90 (Saisonal)

FELDSALAT

in Balsamicodressing mit karamellisiertem Ziegenrohmlchkäse, Feigen und Nüssen 9,90

OKTOPUS

vom Grill mit Orangen Fenchel und Kartoffel-Petersilie Kuchle 13,90

STEINPILZCREMESUPPE

mit Steinpilz Ravioli 8,90

KARTOFFEL-CURRYSUPPE

mit Blutwurst-Apfel Türmle 7,90

KAROTTENINGWERSUPPE

mit knuspriger Gemüserolle 7,90

BÄRIGE VORSPEISEN VARIATION
drei Stück 15,90

Hauptgerichte

SCHWÄBISCHE FESTTAGS PLATTE

ofenfrischer Spießbraten vom Schwein, saftiger Rinderschmorbraten und gepökelte Rinderzunge mit Pilzrahmsöße und Bratensoße dazu frisches Marktgemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten 27,–
(Diesen Klassiker servieren wir Ihnen, ganz typisch auf Platten)

FAMILIEN PLATTE

gebratene Hähnchenbrust, Rindersteak vom Grill und paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsöße, Kräuterbutter und Bratensoße dazu Marktfrisches Gemüse, Butterspätzle, Pommes frites und Kartoffel Kroketten 32,–
(Diesen Klassiker servieren wir Ihnen, ganz typisch auf Platten)

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET

Medaillon vom Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten, Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Kräuter-Champignons und Sauce Bernaise überbacken dazu junges Gemüse und Butterspätzle 30,–

KALBSRAHMBRATEN

ofenfrisch im eigenen Saft mit Gemüse vom Markt, Butterspätzle und Kartoffel Kroketten 26,–

LAMMRÜCKEN

unter der Kräuterkruste an Burgunderjus mit Ratatouille Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln 33,–

GANS (Saison)

Brust und Keule ofenfrisch, mit Maronen und gefülltem Schmorapfel dazu Rotkraut und Kartoffelklöße 36,–

LinA 1677

Dessert

SCHEITERHAUFEN

warmer Apfel-Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Zwetschgensoße 7.90

PANNA COTTA

an Himbeermark 6.90

SORBETTELLER

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten und leckerer Fruchtsoße 9.50

GEBACKENE APFELKÜCHLE

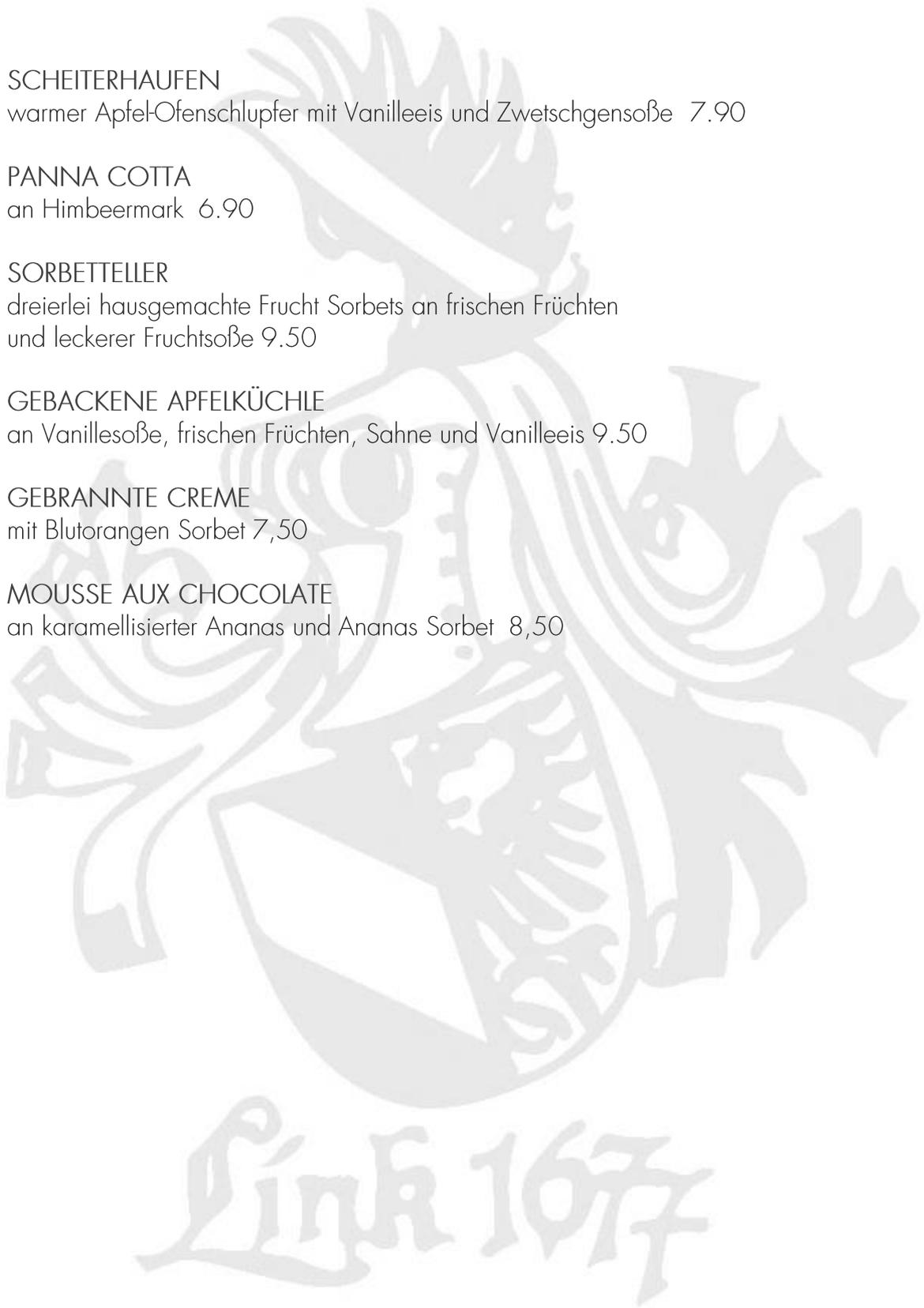
an Vanillesoße, frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis 9.50

GEBRANNTRE CREME

mit Blutorangen Sorbet 7,50

MOUSSE AUX CHOCOLATE

an karamellierter Ananas und Ananas Sorbet 8,50



MENÜ von der BAAR

Gruß aus der Küche

GESCHMELZTE MAULTASCHENSUPPE

hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze

GEMISCHTER BRATEN

ofenfrischer Spießbraten vom Schwein und saftiger Rinderschmorbraten mit Waldpilzen und Rotweinsöße dazu frisches Marktgemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten

(Diesen Klassiker servieren wir Ihnen, ganz typisch, auf Platten)

VANILLEEIS

mit heißen Beeren

34.90

Menü 1

Gruß aus der Küche

EDELPILZE

gebratene Edelpilze auf Kartoffelrösti an knackigen Blattsalaten in Tannenhonig Dressing

JUNGSCHWEINEFILET

auf Kohlrabimus an Balsamico-Schalotten mit Schmorgemüse, und Rosmarinkartoffeln

PANNA COTTA

an Himbeermark

42,00

Menü 2

Gruß aus der Küche

SÜBKARTOFFELSUPPE *vegan*
mit Kokosmilch

ZANDERFILET
auf der Haut gebraten an Rieslingsahne, jungem Gemüse
und Kartoffel-Lauch-Püree

SCHOKOLADE & HIMBEERE
warmer Schokoladenkuchen an Himbeermark und Himbeer Sorbet

Menü 43,00

Menü 3

Gruß aus der Küche

KÜRBISCREMESUPPE
mit Kürbis Crustini

GERÄUCHERTE JAKOBSMUSCHEL
auf geschmelzten Sauerkraut Ravioli an knackigem Feldsalat in Apfeldressing

ROASTBEEF vom Weiderind
an Balsamico Schalotten und gebratenen Kräuterseitlingen
dazu glasiertes Gemüse und Kartoffelküchle

EXOTISCHE SCHOKOLADE
Schokolade Maracuja Ananas Granatapfel Basilikum
59,00

Menü 5

Gruß aus der Küche

BLATTSALATE

bunte gemischte Blattsalate in Frenchdressing
mit knusprigen Gemüsechips, Strauchtomaten und gerösteten Nüssen

BARBERIE ENTENBRUST

mit Sesam und Honig glasiert an Granatapfeljus
dazu Rotkraut und Kartoffel Gratin

MOUSSE AUX CHOCOLATE

an karamellisierter Ananas und Ananas Sorbet
42,00

Menü 6

Gruß aus der Küche

ZIEGENKÄSE PRALINE

würziger Ziegen-Rohmilchkäse mit Feigen und Nüssen
im Knusperteig, an bunten Blattsalaten in weißem Balsamico Dressing

RINDERFILETSTEAK CAFE DE PARIS

rosa gebraten, in Cafe de Paris Sauce
an Schmorgemüse mit knusprigen Kartoffelschnitzen

WEIßES SCHOKOLADEN MOUSSE

an Erdbeermark mit Mandarinen-Sorbet
50,00

Menü 7

Gruß aus der Küche

SALATE DER SAISON

bunt gemischte Gartensalate mit Tomaten und Croutons

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET

Medaillon vom Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten

Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Kräuter-Champignons und Sauce Bernaise
überbacken dazu junges Gemüse und Butterknöpfle

SCHEITERHAUFEN

warmer Apfel-Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Zwetschgensoße

42,-

Menü 8

Gruß aus der Küche

STEINPILZCREMESUPPE

mit Steinpilz Ravioli

RINDER CARPACCIO

an weißem Trüffelöl mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspähen

SAIBLINGSFILET aus der Region

auf der Haut kross gebraten an Rieslingsahne, jungem Gemüse und feinen Nudeln

GEBRANNTRE CREME

mit Blutorangen Sorbet

51,-

MENÜ 9

Gruß aus der Küche

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

Tafelspitzbrühe mit Grießklößle, Maultäschle und Flädle

MEDAILLON vom RINDERFILET an Burgunderjus
SCHWEINEFILET am Stück gebraten an Waldpilzrahmsöße
dazu Marktgemüse, Spätzle und Pommes frites

GEBRANNTRE CREME

mit Vanilleeis

42.—

MENÜ 10

Gruß aus der Küche

TEMPURA GARNELE

knusprig gebacken mit Orangen-Chilli Dip
auf Glasnudelsalat

PERLHUHNBRUST

mit schwarzem Trüffel gefüllt, auf gebratener Roter Bete
und feinen Safrannudeln an einem Proseccoschaum

SCHMAND TERRINE

auf Himbeermark mit Ingwer Krapfen

44.—

VEGANES MENÜ

Gruß aus der Küche

RÄUCHER TOFU

an Orangen-Fenchelsalat und Quittengel

SOJA GESCHNETZELTES

gebratenes Soja Geschnetzeltes mit frischer Paprika, wildem Brokkoli, glasierter Karotte und Creme Fraiche dazu ein Kartoffel Lauchzwiebel Stampf

EXOTISCHE FRÜCHTE

in braunem Rohrzucker karamellierte Saison Früchte mit Schokoladen Brownie und Ananas Basilikum Sorbet

40,-

VEGETARISCHES MENÜ

SÜBKARTOFFEL SUPPE *vegan*

mit Knoblauch und Kokosmilch

STEINPILZ KAASPRESSKNÖDEL *vegetarisch*

in der Pfanne goldbraun gebraten mit Steinpilzen und Schwarzwälder Bergkäse an Saison Gemüse mit Meerrettichcreme und Granatapfel

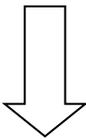
GEBACKENE APFELKÜCHLE

an Vanillesoße, frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis

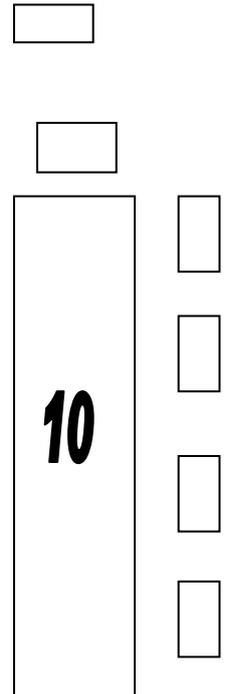
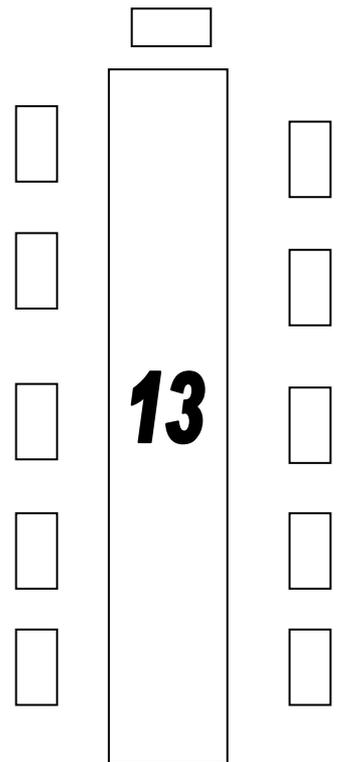
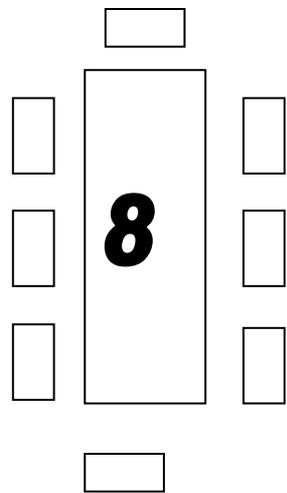
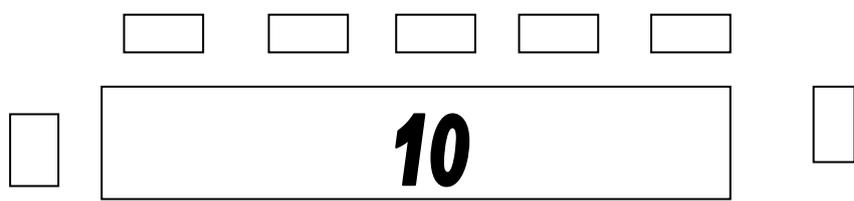
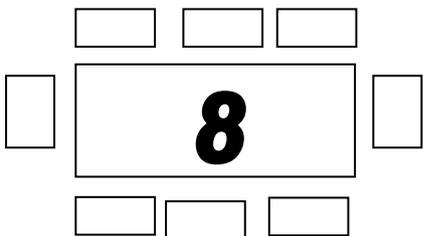
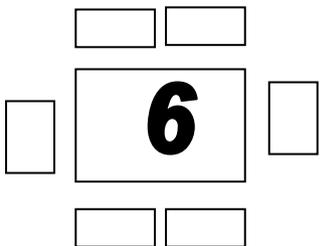
36,-

Lina 1677

E I N G A N G

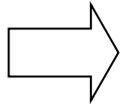


FENSTER



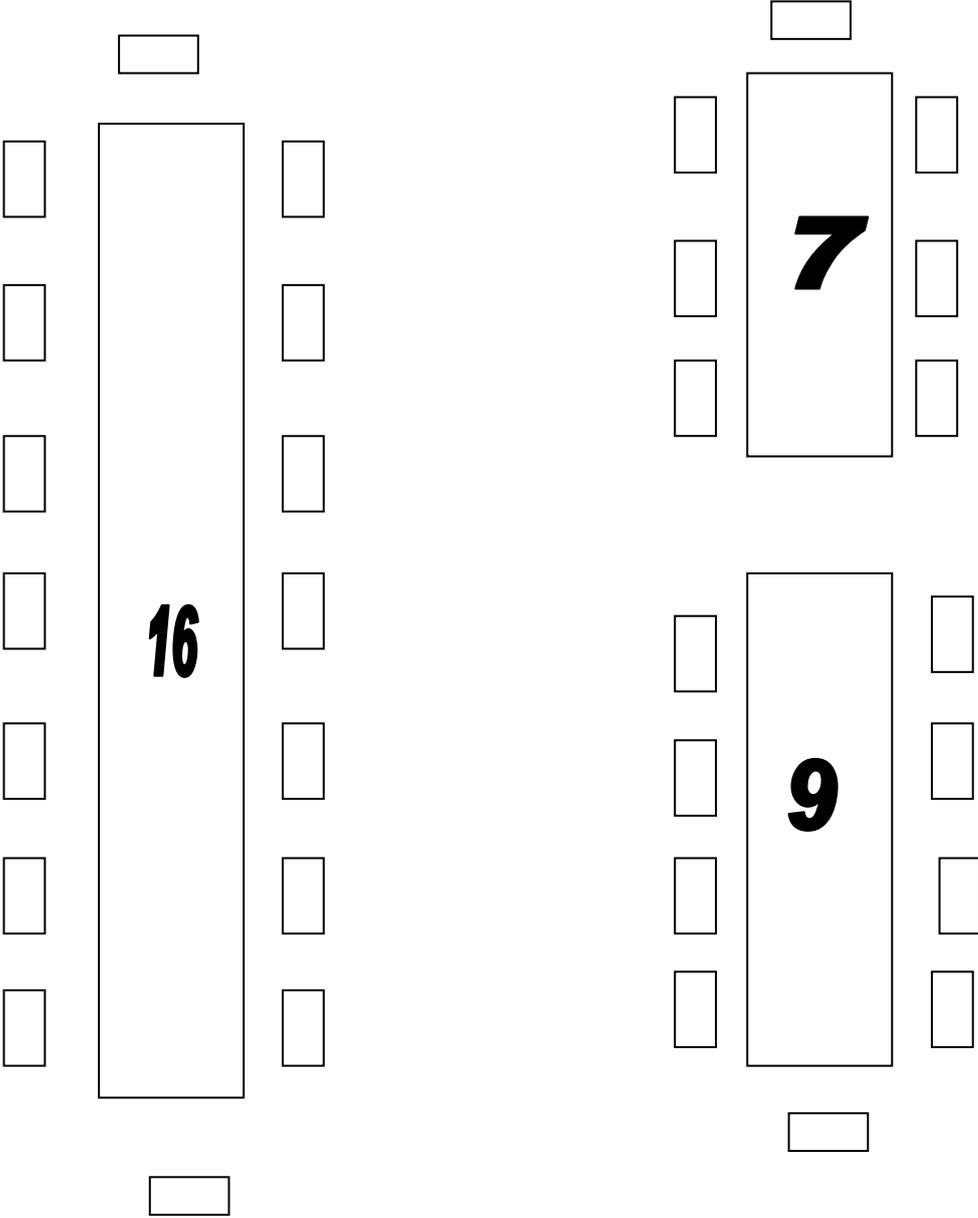
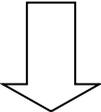
Theke

S a l a t b ü f f e t



T e r r a s s e

Nebenzimmer



THEMENZIMMER / TOILETTEN

