



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 Sie überweisen den Rechnungsbetrag
auf unser Bank Konto.

MENÜ VORSCHLÄGE 2016/17

Vorspeisen – Suppen - Zwischengerichte

RINDER CARPACCIO

an weißem Trüffelöl mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspähen 10,90

SCHWARZWÄLDER FORELLEN MOUSSE

auf Apfel an knackigen Blattsalaten in weißem Balsamico ,90

JAKOBSMUSCHEL

in Vanille gebraten auf Rote Beete Carpaccio mit Wasabi an knackigem Feldsalat 10,90

STEINPILZ MAULTÄSCHLE

in Nussbutter geschwenkt mit lackiertem Brokkoli, Safrantomaten und gerösteten Erdnüssen 10,50

BARBERIE ENTENBRUST

auf Kürbiströsti und karamellisiertem Hokaido-Kürbis an Balsamicojus 11,90 (Saisonal)

FELDSALAT

in Balsamicodressing mit karamellisiertem Ziegenrohmlchkäse, Feigen und Nüssen 7,90

SAISONSALAT

knackige Blattsalate in Frenchdressing mit Kirschtomaten, Croutons und Gemüsechips 5,50

OKTOPUS

vom Grill mit Orangen, Fenchel und Kartoffel-Petersilie Kuchle 11,90

TEMPURA GARNELEN

knusprig gebacken auf Teriaki Asianudeln 10,90

BÄRIGE VORSPEISEN VARIATION
drei Stück 12,90 / 6 Stück 17,--

STEINPILZCREMESUPPE

mit Steinpilz Ravioli 7,50

KARTOFFEL-CURRYSUPPE

mit Blutwurst-Apfel Türmle 6,90

KAROTTEN-INGWERSUPPE

mit knuspriger Winterrolle 6,90

EIN BESONDERER EMPFANG FÜR SIE UND IHRE GÄSTE

FEUER APERITIF

**Wir begrüßen Sie ganz herzlich auf unserer Gartenterrasse,
am offenem Feuer und Fackelschein servieren wir Ihnen heiße und spritzige Aperitif's
mit raffiniertem Fingerfood.**

Preis pro Person 18,00

Hauptgerichte

RINDERFILET

im Steinpilz-Kartoffelmantel an Schalotten-Thymianjus mit Paprika-Tomaten Gemüse dazu hausgemachte Rahmnudeln 28,--

LACHSFILET

mit Soja und Honig lackiert an Mangochutnay auf Pakchoi und Glasnudeln 21,90

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET

Medaillon vom Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten

Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Kräuter-Champignons und Sauce Bernaise überbacken dazu junges Gemüse und Butterknöpfe 26,--

LAMMRÜCKEN

unter der Kräuterkruste an Burgunderjus mit Ratatouille Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln 28,90

GANS

Brust und Keule ofenfrisch, mit Maronen und gefülltem Schmorapfel dazu Rotkraut und Kartoffelklöße 29,90

SAIBLINGSFILLET aus der Region

auf der Haut kross gebraten an Rieslingsahne, jungem Gemüse und feinen Nudeln 21,80

PERLUHNBRUST

mit schwarzem Trüffel gefüllt, auf gebratener Roter Bete und feinen Safrannudeln an einem Proseccoschaum 19,80

ENTENBRUST

mit Honig und Sesam überbacken an jungem Gemüse und Kartoffeltaler 20,80

SPICY PENNE PASTA

mit Chorizzo, jungem Blattspinat, Ziegenkäse und Sesam Cracker 9,90

LinA 1077

Dessert

GEWÜRZKEKS PARFAIT

im Marzipanmantel an heißen Rotwein-Zwetschgen
und weißen Schokoladen-Walnuss-Crumble 7,80

SCHEITERHAUFEN

warmer Apfel-Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Zwetschgensoße 7.50

PANNA COTTA

an Bananen-Maracuja-Ragout 6.90

SORBETTELLER

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten
und leckerer Fruchtsoße 6.90

GEBACKENE APFELKÜCHLE

an Vanillesoße, frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis 7.80

GEBRANNTER CREME

mit Blutorangen Sorbet 7,50

MOUSSE AUX CHOCOLATE

an karamellierter Ananas und Lebkucheneis 7,50

LinR 1677

menue 1

Gruß aus der Küche

EDELPILZE

gebratenen Kräutersaitlinge an knackigen Blattsalaten
in Tannenhonig Dressing mit Dinkelbrot Crustini

JUNGSCHWEINEFILET

auf Erdkohlrabimus an Chorizzo und Balsamico-Schalotten
mit Schmorgemüse, und Rosmarinkartoffeln

HEIßE BEEREN

mit Vanilleeis

38,00

menue 2

Gruß aus der Küche

PAPAGEIFISCH

zartes Filet vom Grill auf Hokaido Kürbismus
mit Safran Tomaten und blauem Kartoffelstroh

HIRSCHRÜCKEN

im Steinpilz Crepes

an Hagebuttensöße mit cremigem Wirsing und Apfelrotkraut
dazu in Butter gebratene Kartoffel-Lauchplätzle

SCHOKOLADE & LIMONE

warmer Schokoladenkuchen an Zitronencreme mit Kaffir-Limetten Sorbet

Menü 40,00

LinA 1677

menue 3

Gruß aus der Küche

ZITRONENGRAS-INGWERSUPPE
mit Sateespieß

LACHS TERRINE
auf Trüffelnudeln

SCHWÄBISCHES SCHWEINEFILET
im Speckmantel gebraten an Kräuterjus mit Marktgemüse und Kartoffel Gratin

LEBKUCHEN GEBRANNTRE CREME
mit weißem Schokoladeneis
42,00

menue 4

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
45,00

menue 5

Gruß aus der Küche

WINTERSALAT

bunte Blattsalate in Kartoffel-Frenchdressing
mit knusprigen Gemüsechips und gerösteten Nüssen

BARBERIE ENTENBRUST

mit Sesam und Honig glasiert an Granatapfeljus
dazu Rotkraut und knusprigem Süßkartoffelpüree

APFEL-BIRNEN-STRUDEL

an Bourbon Vanillesoße und cremigem Zimteis
36,00

menue 6

Gruß aus der Küche

ZIEGENKÄSE PRALINE

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

RINDERFILETSTEAK CAFE DE PARIS

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

LEBKUCHEN MOUSSE

an Erdbeermark mit Mandarinen-Sorbet
45,00

Link 1677

MENÜ 7

Gruß aus der Küche

SAISONSALAT

knackige Blattsalate in Frenchdressing mit Kirschtomaten, Croutons und Gemüsechips

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET

Medaillon vom Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten

Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Kräuter-Champignons und Sauce Bernaise
überbacken

dazu junges Gemüse und Butterknöpfe

SCHEITERHAUFEN

warmer Apfel-Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Zwetschgensoße

32,-

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

40,-

LinR 1677

VEGETARISCHES MENÜ

Gruß aus der Küche

KAROTTEN-INGWERSUPPE
mit knuspriger Winterrolle

SAISONSALAT

knackige Blattsalate in Frenchdressing mit Kirschtomaten, Croutons und Gemüsechips

STEINPILZ MAULTÄSCHLE

in Nussbutter geschwenkt mit lackiertem Brokkoli, Safrantomaten
und gerösteten Erdnüssen

PANNA COTTA

an Bananen-Maracuja-Ragout
30,-

MENÜ 9

Gruß aus der Küche

LACHSFILET

auf hausgemachten Steinpilzravioli mit Rucolapesto und Safran Tomaten

FELDSALAT

in Balsamicodressing mit karamellisiertem Ziegenrohmlchkäse, Feigen und Nüssen

RINDERFILET

im Steinpilz-Kartoffelmantel an Schalotten-Thymianjus mit Paprika-Tomaten Gemüse
dazu hausgemachte Rahmnudeln

MOUSSE AUX CHOCOLATE

an karamellierte Ananas und Lebkucheneis
44,-

LinR 167

MENÜ 10

Gruß aus der Küche

WINTERSALATE

mit gebratenem Speck und Nüssen dazu Baguette

MEDAILLON vom RINDERFILET an Burgunderjus
SCHWEINEFILET am STÜCK an Waldpilzrahmsoupe
dazu Marktgemüse, Spätzle und Pommes frites

GEBRANNTRE CREME

mit Vanilleeis

37.—

MENÜ 11

Gruß aus der Küche

REICHENAUER GEMÜSE ROLLE

serviert mit Apfel-Birnen Chutney und Creme fraiche

LACHSFILET

an Kräuter Panna Cotta

mit bunten Blattsalaten in Balsamico

PERLUHNBRUST

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

SCHMAND TERRINE

auf Himbeermark mit Ingwer Krapfen

39.—

LinA 1077

MENÜ 12

Gruß aus der Küche

CREME SUPPE VON DER RAUCHFORELLE

BLATTSALATE

in Balsamicodressing mit gebratener Geflügelleber
und Oliven Croutons

SCHWEINEFILET am STÜCK

in Calvadosrahm mit glacierten Apfelspalten
an Kartoffelkrapfen und Markgemüse

DREIERLEI MOUSSE

Weißes und dunkles Schokoladen Mousse und Lebkuchen Mousse
auf eingelegten Rumfrüchten

42,-

MENÜ 13

Gruß aus der Küche

OKTOPUS

vom Grill mit Orangen, Fenchel und Kartoffel-Petersilie Kühle

ENTENBRUST

mit Honig und Sesam überbacken an jungem Gemüse und Kartoffeltaler

SORBETTELLER

dreierlei hausgemachte Frucht Sorbets an frischen Früchten
und leckerer Fruchtsoße

35,-

MENÜ von der BAAR

Gruß aus der Küche

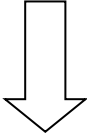
GESCHMELZTE MAULTASCHENSUPPE
Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze

GEMISCHTER BRATEN
ofenfrischer Spießbraten vom Schwein und saftiger Rinderschmorbraten
mit Waldpilzen und Rotweinsauce dazu Marktgemüse,
Spätzle und Kartoffelkroketten
(Diesen Klassiker servieren wir Ihnen, ganz typisch, auf Platten)

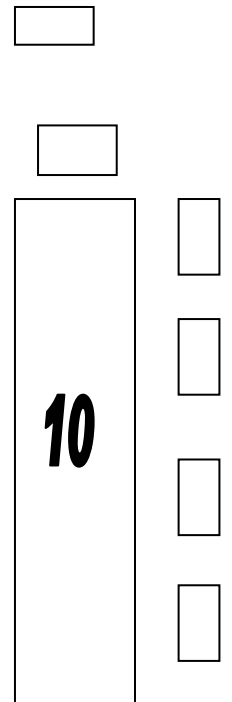
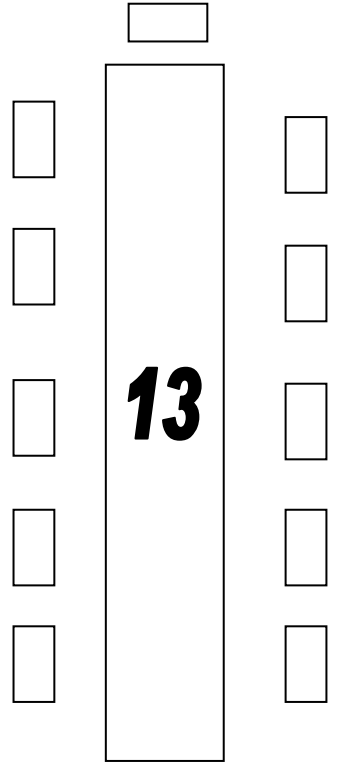
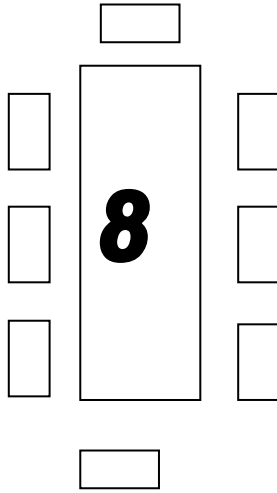
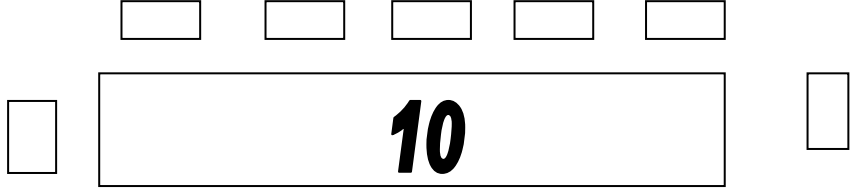
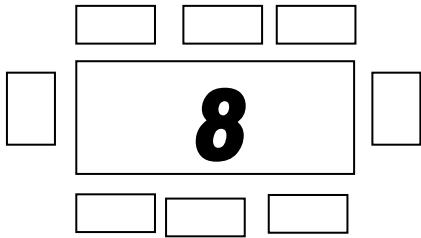
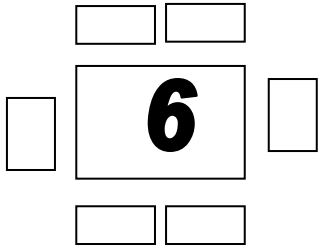
VANILLEEIS
mit heißen Beeren
27.90



E I N G A N G

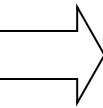


FENSTER



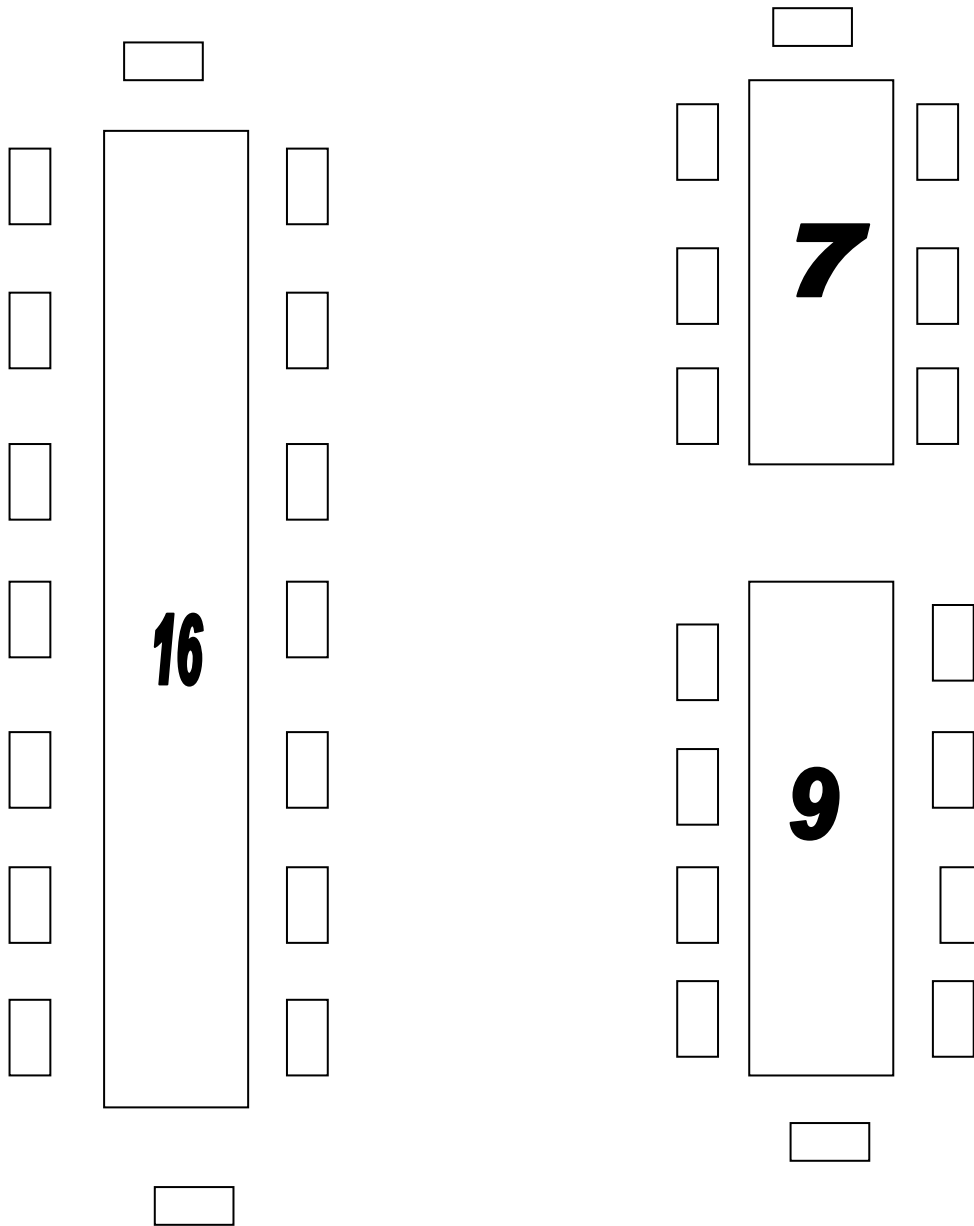
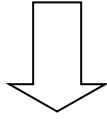
Theke

**S
a
l
a
t
b
ü
f
e
t**



**T
e
r
r
a
s
s
e**

Nebenzimmer



THEMENZIMMER / TOILETTEN

