

Herzlich willkommen im Gasthaus Bären!

Schön, dass Sie bei uns vorbeischaun. In unserem traditionsreichen Gasthaus erwartet Sie eine herzliche Atmosphäre, in der Sie sich rundum wohlfühlen können. Wir verwöhnen Sie mit regionalen Spezialitäten, die mit viel Liebe und frischen Zutaten zubereitet werden – ehrlich, bodenständig und einfach lecker.

Genießen Sie bei uns ein abwechslungsreiches Mittagessen, lassen Sie den Tag bei einem gemütlichen Abendessen ausklingen oder kehren Sie am Wochenende auch gerne am Nachmittag bei uns ein – dann bieten wir Ihnen eine kleinere, feine Speiseauswahl für den kleinen Hunger zwischendurch.

Ob für ein entspanntes Essen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder einen besonderen Anlass – im Gasthaus Bären sind Sie jederzeit herzlich willkommen. Auch unsere regelmäßigen Events sorgen für genussvolle Abwechslung und echte Wohlfühlmomente.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Reservierungen nehmen wir gerne über unsere Homepage entgegen:



www.baeren-oberrotweil.de

Ihr Team vom Gasthaus Bären



Unsere Philosophie

In unserer Küche stecken viel Liebe, Zeit und Mühe. Wir bereiten alle Gerichte mit größter Sorgfalt zu und verwenden ausschließlich frische Zutaten.

Unser Gemüse wird von Hand geschnitten, und wir legen großen Wert auf hausgemachte Spezialitäten.

Dazu gehört unser hausgemachtes Sauerteigbrot, das mit einfachen, natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe gebacken wird.

Auch unsere hausgemachten Spätzle, das Salatdressing, die Saucen, die Jus, die über mehrere Tage hinweg köcheln, sowie die Schneckensuppe werden ohne Geschmacksverstärker, Glutamate oder andere Zusatzstoffe zubereitet, um Ihnen ein unverwechselbares, natürliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Ein weiteres Anliegen ist es, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Deshalb haben wir unsere traditionellen badischen Portionen angepasst, um unnötigen Abfall zu vermeiden und Ihnen dennoch ein vollwertiges Mahl zu servieren.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Bei Fragen zu Allergenen dürfen Sie gerne unser freundliches Service-Team fragen.

Anfragen für Caterings und Buffets, gerne auch mit einem italienischen Hauch, stehen wir jederzeit offen und bereit.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Wertschätzung!



Suppen & Vorspeisen

von 12-14 & 17.30- 21 Uhr

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachte Pilzravioli

8,50 €



Cremesuppe vom **Bärlauch**

eine samtige, aromatische Suppe mit dem feinen Geschmack von frischem Bärlauch

7,50 €

Vorspeisen



Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Butter

4 €



Bunter Salat mit unserem feinen Dressing

6,50 €

Hausgebeizter Lachs auf gebratenem Spargel

Verfeinert mit unserer cremigen, hausgemachten Bärlauch-Mayonnaise – ein frühlingshafter Genuss voller Aromen.

15 €

Zwei knusprig panierte **Schweineschnitzel**,
begleitet von goldbraunen Pommes frites.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachte Jus.
18,90 €

Schweinefilet
mit feinem Buttergemüse und hausgemachten Bärlauchspätzle
25 €

Poulardenbrust, gefüllt mit aromatischem Bärlauch,
auf einem Beet von feinstem Buttergemüse.
Dazu reichen wir unsere hausgemachten Kartoffelkrapfen.
26,00 €

Pfeffersteak von der zarten Rinderhüfte, serviert mit knusprigen
Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.
26,50 €

Gebratenes Fischfilet – je nach Fang
Serviert mit feinem Buttergemüse und Nudeln.
Die Fischart variiert je nach Tagesfang – unser Service-Team
informiert Sie gerne über die aktuelle Auswahl.
26,00 €



Bärlauch-Rahmnudeln
17 €

Aufpreis für extra Rahmsauce 1,50 €