Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

. . . vorweg

Glas Rosé Sekt alkoholfrei	5,80 €
Glas Burggraf Sekt	5,80 €
Sarti Spritz Sarti, Prosecco, Limette & Eis	9,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange & Eis ~ auch alkoholfrei ~	9,50 €
Campari Orange	7,50 €
Campari Soda oder auf Eis ~ auch alkoholfrei ~	5,80 €
Lillet blanc Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren & Eis	9,50 €

*3 enthält Farbstoffe
*4 enthält Chinin

Weine der Woche

Spanien, Rioja Edulis de Altanza Tempranillo	Glas 0,2l Flasche 0,75l	9,20 € 35,00 €
Spanien, Rioja Marques de Murrieta Reserva Im Barrique gelagert	Flasche 0,75	55,00 €

Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind 15,00 €
Parmesan | Balsamico | Olivenöl | hausgebackenes Brot

Gebratene Garnelen 15,00 €
Salatbouquet | Aioli | hausgebackenes Brot

❀ Burrata 15,00 €
an bunten Blattsalaten mit Wallnuß-Pesto
und hausgebackenem Brot

❀ Bunter Beilagensalat 5,80 €
nach Art des Hauses

❀ Eisbergsalat 5,00 €
mit Zitronen-Sahnedressing

❀❀ Kleiner Blattsalat 7,50 €
mit Himbeerdressing und hausgebackenem Brot

Suppen

Hochzeitssuppe 7,90 €
Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich,
Nudeln, Möhren & Spargel

❀ Steinpilzsuppe 7,90 €

❀ Tomatensuppe unter der Sahnehaube 7,90 €
~auf Wunsch auch vegan~

❀❀ Kürbissuppe 7,90 €

❀ vegetarisch
❀❀ vegan

Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

...vom lieben Federvieh

~ab sofort und immer so lange der Vorrat reicht~

Frische, halbe Barbarie-Ente 35,00 €
~Wir servieren Ihnen Brust und Keule~
mit Bähres Apfel-Orangensauce
Rotkohl & Kartoffelklöße

Gänsebrust mit Äpfeln und Rosinen 35,00 €
mit Bähres Apfel-Orangensauce
Rotkohl & Kartoffelklöße

Gänsekeule mit Äpfeln und Rosinen 37,50 €
mit Bähres Apfel-Orangensauce
Rotkohl & Kartoffelklöße

Gebratene Gänseleber 24,50 €
auf geschmorten Äpfeln & Zwiebeln
Bähres Apfel-Orangensauce
Kartoffelklöße

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen:
Frische Dithmarscher Gans ~im Ganzen serviert~
~gefüllt mit Äpfeln & Rosinen~
mit Bähres Apfel-Orangensauce
Rotkohl, Rosenkohl mit Mandelbutter
Kartoffelklöße und Kartoffeln
Preis pro Person 58,50 €

Weinempfehlung zu Gans und Ente

Villa Antinori Rosso		
Sangiovese, Merlot Sauvignon Cuvée		
	Fl 0,75 l	39,50 €
	Fl. 0,375l	22,50 €
Pèppoli Chianti Classico	Fl. 0,75l	45,00 €

Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

Steaks vom Rind

Pfeffersteak (vom Rumpsteak geschnitten)
mit Pfefferrahmsauce und grünem Pfeffer
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat

ca. 200 g	29,80 €
ca. 300 g	37,00 €

Spezialitäten des Hauses

Oma Annas Bürgermeisterpfanne 32,80 €
~in der Pfanne serviert~
Rinderfilet und Schweinemedaillon, Bratwurst*1
Rahmzwiebeln, Bratkartoffeln*1 und Speckbohnen*1

Filetgeschnetzeltes 26,50 €
von Rind und Schwein in Pfefferrahmsauce
hausgemachte Spätzle

Grünkohl mit Bregenwurst
dazu Kartoffeln oder Bratkartoffeln, Kasseler

mit 1 Wurst	21,50 €
mit 2 Würsten	23,50 €

Aus der Schnitzelpfanne

Wiener Schnitzel vom Kalb 32,00 €
mit Bratkartoffeln*1
und Eisbergsalat mit Zitronensahnedressing

Schweineschnitzel Jäger Art 26,80 €
~ Bähres Jägersauce*1, mit Champignons, Speck*1 & Zwiebeln in Rahmsauce ~
dazu Pommes frites und bunter Beilagensalat

Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

Herbstliche Spezialitäten

Rehsteaks ~rosa gebraten~ 37,50 €
mit frischen gemischten Pilzen*1
Wildrahmsauce, Preiselbeeren, Kroketten

Wildgeschnetzeltes mit frischen Pilzen 33,00 €
Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße

❀ Hausgemachte Semmelknödel 24,00 €
mit frischen Pilzen in Rahmsauce und buntem Beilagensalat

Fischers Fritze fischt . . .

Filet vom Lachs im Ofen gegrillt 34,50 €
mit frischen Pilzen in Rahmsauce
Bandnudeln

*1 enthält Nitritpökelsalz
❀ vegetarisch

Herbstliche Salate

❀❀ Bährres bunter Blattsalat 13,80 €
fruchtig oder pikant garniert
mit Himbeerdressing oder weißem Balsamicodressing
dazu hausgebackenes Brot

mit gebratener Putenbrust	17,80 €
mit gebratenen Garnelen	23,90 €
mit Rinderfilet (ca. 150 g)	29,50 €
mit Lachsfilet	25,80 €
❀mit Burrata	17,80 €

Gasthaus & Hotel Bähre

Familienbetrieb seit 1898

. . . hinterher

Mövenpick Vanilleeis	
mit heißen Kirschen	10,50 €
oder	
heißer Schokoladensauce	9,80 €
oder	
heißen Himbeeren	10,50 €
Crème Brûlée	
warmen Himbeeren	10,80 €
solo	8,00 €
Affogato	6,50 €
eine Kugel Vanilleeis	
mit heißem Espresso aufgefüllt	
Dunkles Schokoladenmousse	11,50 €
mit lauwarmen Kirschen	
Walnußtraum	9,80 €
2 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör	
Walnußkrokant und Schlagsahne	

Unsere Eissorten von Mövenpick

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Kirsche
Walnuß, Zitronensorbet

Preis pro Kugel 2,00 €