



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Bären Hotels

Dorf 35
D-77784 Oberharmersbach

Tel.: +49 (0) 78 37 / 92 88 - 0
Fax: +49 (0) 7837 / 12 80

www.baeren-oh.de
hotel@baeren-oh.de

Unsere Menüvorschläge für Ihr Fest



Menu 1

Gruß aus der Küche



Rinderkraftbrühe mit
Fleischklößchen und Eierstich



Gemischter Salatteller



Schweinenackenbraten in
Senfkruste an würziger Rahmsoße



Pommes frites, Schupfnudeln,
Kroketten und Gemüse der Saison



Eistorte nach

Art des Hauses

28,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 2

Gruß aus der Küche



Markklöschensuppe

mit Nudeln



bunter Salatteller



gemischter Braten

an Burgundersoße



hausgemachte Spätzle, Kroketten

Semmelknödel und

Gemüseplatte der Saison



Nußparfait

auf Himbeermark

28,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 3

Gruß aus der Küche



Kartoffelrahmsuppe
mit Lachsstreifen



gemischte Salate der Saison



gebratene Maispouardenbrust

auf Lauchgemüse

an Honigweinsosse



frittierte Kartoffelkrapfen

und feine Butternudeln



Früchtebecher

29,50 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 4

Gruß aus der Küche



Creemesüppchen

von der Räucherforelle



bunter Salatteller der Saison



Medaillons vom Schweinefilet

an zweierlei Soßen



hausgemachte Spätzle,

Kroketten und Gemüse vom Markt



Vanilleeis mit

heißen Himbeeren

33,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 5

Gruß aus der Küche



Kraftbrühe mit Flädle



Feldsalat mit Lachsstreifen



Johannisbeersorbet



gefüllte Kalbsbrust

„nach Art des Hauses“



hausgemachte Spätzle, Macairekartoffeln

und frisches Gemüse der Saison



Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit

warmen Schattenmorellen

35,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 6

Gruß aus der Küche



Broccolicremesuppe
mit gerösteten Mandeln



Salatteller der Saison



Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“

mit Preiselbeerbirne



Kartoffelklöße, hausgemachte Spätzle,

Rotkraut und Rosenkohl



Crème Caramel

33,50 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 7

Gruß aus der Küche



Kraftbrühe mit Grießklößchen



Salatteller der Saison



gefüllte Pilzteigtaschen

an Toscanasoße



glasierter Kalbsrahmbraten



hausgemachte Spätzle, Kroketten

und Gemüse vom Markt



Schokoladenmousse an

Amarettosoße

38,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 8

Gruß aus der Küche



Geflügelterrinen an Hagebuttenschaum



Badisches Schneckensüppchen

leicht überbacken



Salatteller der Saison



gefülltes Schweinefilet am Stück gebraten

an Kräuterrahmsauce



hausgemachte Spätzle, Pommes frites

und Gemüse vom Markt



Mousse von Tobleroneschokolade

37,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 9

Gruß aus der Küche



Tomaten mit Mozzarella und frischem
Basilikum an Balsamicodressing



Blumenkohlcremesuppe



Lachsmedaillons an
Rieslingsoße mit Wildreis



Hirschkalbsgulasch „Diana“ mit Preiselbeerbirne



Semmelknödel, Macairekartoffeln, Rotkraut und Broccoli



Sorbetvariationen im Soßenspiegel

45,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 10

Gruß aus der Küche



Terrine von See- & Meeresfischen
im Räucherlachsmantel



Wildkraftbrühe mit Rehklößchen



Salat „Cäsar“



rosa gebratenes Lammrückenfilet
unter der Thymiankruste



auf südländischem Gemüseragout,
Kartoffelgratin und Pommes dauphin



Variationen von der Williamsbirne

47,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 11

Gruß aus der Küche



Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen



Safranrisotto mit Meeresfrüchten



Apfel-Selleriesalat mit
geräucherter Entenbrust



gefülltes Perlhuhnbrüstchen an Cassissoße



Römische Nocken, feine Bratnudeln
und Gemüse vom Markt



Pralinenparfait im Biskuitmantel
mit Zwetschgenragout

47,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 12

Gruß aus der Küche



Variationen vom Rauchlachs
und Schwarzwälder Forellenfilet



Cappuccino vom Ochsenschwanz



Blattsalate der Saison mit
geräucherter Entenbrust



Filetvariation vom Rind und Schwein



Schupfnudeln, Rösti
und Gemüse vom Markt



Crème brûlée

49,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 13 - Frühlingsmenü

Gruß aus der Küche



Salat vom Stangenspargel

an Balsamicovinaigrette

mit Räucherlachsrose



Creemesüppchen von

Frühlingszwiebeln mit Mascarpone



rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangensoße



Römische Nocken, Pommes dauphin und Gemüse vom Markt



Grand Marnier Krokantparfait mit

frischen Erdbeeren im Hüppenblatt

42,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 14 - Sommermenü

Gruß aus der Küche



Honigmelone mit Parmaschinken



Tomatencremesuppe mit
Gin und frischem Basilikum



Mangosorbet mit Sekt aufgefüllt



zartes Kalbsrückensteak an Calvadossoße
mit glasierten Apfelringen



bunte Nudeln, Herzoginkartoffeln und Gemüse vom Markt



Mousse und Parfait an sommerlichem

Beerenarrangement

47,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 15 - Herbstmenü

Gruß aus der Küche



Blattsalate mit warmen Pilzen und
Croutons an Himbeeressigdressing



Cremesüppchen vom Kürbis



souffliertes Lachsforellenmedaillon an Safransoße



Hirschkalbsrücken unter der
Honigkruste an Wacholderrahmsoße



hausgemachte Spätzle, Mandelkroketten und Rotkraut



zart schmelzendes Gewürzkaffeemousse
mit warmen Schattenmorellen

51,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de

Menü 16 - Wintermenü

Gruß aus der Küche



Galantine vom Perlhuhn

an Quittenschaum



Cremesüppchen von der Petersilienwurzel



Feldsalat mit Speck und Kracherle



geschmorte Gänsekeule an Apfelrotkraut

Kartoffelklöße und frittierte Kartoffelkrapfen



Wintertraum Dessertvariationen

von unserer Pâtisserie

49,00 € pro Person

Bären Hotels Oberharmersbach – Menüvorschläge für Ihr Fest



E-Mail: hotel@baeren-oh.de • Internet: www.baeren-oh.de