

# ZUM SCHWARZEN BÄREN

— SEIT 1540 —

Bitte treffen Sie eine Vorauswahl für Ihre Gruppe von unserer kleinen Speisekarte und senden Sie diese mindestens 1 Tag vor dem Restaurantbesuch per E-Mail zurück an: [info@schwarzer-baer.de](mailto:info@schwarzer-baer.de)

---

## VORSPEISEN

## ANZAHL

### **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** VEGAN

mit Kokosnussmilch und Pesto vom Karottengrün

### **TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE**

mit Sahnemerrettich, Dill und Paprika, dazu eine Salatbeilage in Balsamicodressing

## HAUPTGERICHTE

### **THÜRINGER BRATWURST**

auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und Kümmel, dazu Schwenkkartoffeln und Senf

### **BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH**

in kräftiger Kardamom-Rotweinreduktion, dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße

### **ZARTES GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM**

verfeinert mit Kreuzkümmel, Thymian und Steinpilzen, dazu Butter-Bohnen und gebratene Semmelkloßscheiben

### **SCHKÖLENER WELSPFANNE**

Zarte Tranchen vom Welsfilet mit bunten Schmetterlingsnudeln, Spinat und Cherrytomaten in Weißwein-Sahnesoße

## **HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER** <sup>VEGAN</sup>

auf Lauch-Karotten-Gemüse in  
Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry

## **CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE**

in Kräuter-Sahnesoße,  
dazu gebratene Semmelkloßscheiben

## **SCHWARZBIERGULASCH** <sup>VEGAN</sup>

aus Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße  
gekocht aus ‚Schwarze Rose‘-Bier aus Pößneck,  
serviert an Apfel-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln

## **BUNTER SALATTELLER**

mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem  
Gemüse und Balsamicodressing, dazu

gebratene Putenbruststreifen in Honig-Sesam-Mantel

oder gratinierter Ziegenkäse

## DESSERTS

### **VEGANER KOKOSMILCHREIS**

mit Mangopüree, garniert mit frischer Minze

### **HAUSGEMACHTE APFELRINGE**

im knusprigen Teigmantel mit Vanilleeis und Honig

#### **ANMERKUNGEN:**

**NAME:**

**DATUM:**

---

#### **ZUM SCHWARZEN BÄREN**

Markt 20 · 99423 Weimar

Tel.: 03643 8776748 · [info@schwarzer-baer.de](mailto:info@schwarzer-baer.de)

Täglich geöffnet: 11—23 Uhr