*** WEIHNACHTEN 2025 ***

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Verbringen Sie gemütliche Weihnachtsfeiertage mit unserer festlichen Weihnachtskarte:

*** VORSPEISEN ***

OCHSENSCHWANZSUPPE
mit frischen Kräutern und Juliennegemüse

KARTOFFEL-MARONENCREMESUPPE VEGAN
mit knusprigen Palmkohlchips und gerösteten Sesam

KLEINER WINTERSALAT VEGAN
aus Frisee, Feldsalat, Raddichio, Chicoree, Granat-apfelkerne, Orangenfilets
und geröstetet Haselnüsse in fruchtigem Cranberrydressing

*** HAUPTGÄNGE ***

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Orangen-Rotkohl und Thüringer Klöße

WÜRZIGE WILDBRATWURST
auf Palmkohl in Senfrahm mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen, dazu Kartoffelstampf

KNUSPRIGE BRUST ODER KEULE VON DER FREILANDGANS
aus dem Gönnatal mit würziger Orangen-Beifußsoße, dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße

ZARTER GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM
an Rosenkohl in Kräuterbutter, dazu gebratene Semmelkloßscheiben

WELSFILET AUS SCHKÖLEN
im Knuspermantel auf Palmkohl in Senf-Rote-Bete-Rahm, dazu Kartoffelstampf

SCHWARZBIERGULASCH VEGAN
aus Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße, gekocht aus ‚Schwarze Rose'-
Bier aus Pößneck, serviert an Orangen-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln

WINTERLICHE SALATVARIATION
Endivien, Feldsalat, Raddichio, Chicoree, Granatapfelkerne, Orangenfilets und gerösteten Walnüssen,
garniert mit Rosenkohl im Knuspermantel

*** DESSERT ***

GRIESFLAMMERI VEGAN
an Zimt-Pflaumenkompott und frischen Früchten

HASELNUSS-TIRAMISU
mit feiner Amarettonote an Orangen-Kürbiscreme

DUNKLES LEBKUCHENMOUSSE
auf weihnachtlicher Beerensoße mit gehackten Pistazien

NUR NOCH WENIGE PLÄTZE
FÜR DIE FESTTAGE VORHANDEN!

Gerne nehmen wir Ihre **Reservierung** für den **25. & 26. Dezember** auf.
Telefon: 0 36 43 – 877 67 48 · E-Mail: info@schwarzer-baer.de

Am **24. Dezember** und **1. Januar** bleibt der Schwarze Bär **geschlossen.**
Änderungen vorbehalten.