Liebe Gäste,

schon immer sind wir mit ganz viel Herz, Liebe und Engagement für Sie da.
Wir, das sind nicht nur die Familie Sierks,
sondern auch alle Mitarbeiter in den verschiedensten Bereichen des Bärenkruges:
vom Abwäscher, über den Koch, Azubi, Servicemitarbeiter, die Hotelfachfrau,
bis hin zum Zimmermädchen und Gärtner.
Und wir wollen auch, dass das so bleibt, denn wir alle leben und lieben den „Bärenkrug"!

Im Wandel der Zeit ändert sich Vieles,
auch die Auswahl der fachlich qualifizierten, motivierten und vor allem freundlichen Mitarbeiter.
Diesen Standard möchte unser Team halten, um Sie - unsere Gäste - auch weiterhin zufrieden zu stellen.
Eines ist dafür allerdings sehr wichtig und unabdingbar:
Regeneration!
Das gesamte Team muss sich auch irgendwann selbst erholen
und die Akkus wieder aufladen: Recharging!
Urlaub und Privatleben sollte auch für Menschen möglich sein, die in der Gastronomie arbeiten.

Es gibt zur Zeit viele heiß besprochene Themen
wie soziale Gerechtigkeit, Nachhaltigkeit, Work-Life-Balance,... und und und,
was natürlich auch an uns nicht spurlos vorbeigeht.

Sicherlich machen auch Sie manchmal Urlaub und verstehen das nur zu gut,
wie wichtig es ist, einmal abzuschalten und zu regenerieren.
Der Wechsel zwischen Anspannung und Entspannung muss passen!
Danach startet man wieder durch und ist hoch motiviert für den Alltag.

So soll es auch für alle „Bärenkrüger" sein,
denn dann können wir Sie wie gewohnt bekochen, umsorgen und verwöhnen!

Öffnungszeiten ab 2020:
Mo & Di: Restaurant Ruhetag
(für Hotelgäste geöffnet: 17.00 -22.00 Uhr)

Mi - Fr: 17.00 -22.00 Uhr
Sa & So: 12.00-14.00 Uhr und 17.00 - 22.00 Uhr

Gesellschaften ab 20 Personen auf Anfrage auch außerhalb der Zeiten

Die Betriebsferien gelten im Hotel nur an Weihnachten

Betriebsferien 2019/20
Weihnachten 23.12.2019 - 3.1.2020
Frühling 23.3.2020 - 5.4.2020
Herbst 5.10.2020 - 18.10.2020

Betriebsferien 2020/21
Weihnachten 21.12.2020 - 3.1.2021
Frühling 6.4.2021 - 18.4.2021
Herbst 4.10.2021 - 17.10.2021

Ihre Familie Sierks & Mitarbeiter

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

TAGESEMPFEHLUNGEN

SAFT DES MONATS

VAN NAHMEN'S
„STROMBERGER PFLAUME"
3.10 EURO

ALS SCHORLE
3.50 EURO

ZWEIERLEI VOM BOKSEER ZIEGENKÄSE /
MOUSSE & GRATINIERTER CAMEMBERT/
FELDSALAT/PREISELBEERDRESSING
HAUSGEMACHTES CHUTNEY
14.80 EURO

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN /
OFENKÜRBIS / GEBRATENE PILZE
16.80 EURO

HOLSTEINER GRÜNKOHLPLATTE / KOCHWURST /
KASSELER / SCHWEINEBACKE / RÖSTKARTOFFELN
19.80 EURO

MOLFSEER BOUILLABAISSE /
HEIMISCHE FISCHE / GEMÜSEEINLAGE /
BAGUETTE

VORSPEISE 9.50 EURO
HAUPTGANG 26.80 EURO

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

MENÜ DES TAGES

KLEINE VORSPEISENVARIATION
9.80 EURO

HOKKAIDOKÜRBISSUPPE /
KERNÖL /
ZIEGENKÄSE-CROSTINI
8.50 EURO

KÖNIGSBERGER KLOPSE / KAPERNSAUCE /
SALZKARTOFFELN / BEILAGENSALAT
14.80 EURO

TAGESDESSERT
5.50 EURO

ALLE GERICHTE SIND EINZELN WÄHLBAR
ODER ALS MENÜ

3 - GANG 26.80 EURO
4 - GANG 29.80 EURO

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON 2.00 EURO.

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

ABEND - MENÜ

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST / EINGELEGTER RETTICH /
KRÄUTERSEITLINGE / CRANBERRIES / JUNGE BLATTSALATE
12.80 EURO

FÖRDEGARNELENTATAR IM SPINATBLATT / GERÄUCHERTER SAUERRAHM /
ZWEIERLEI SCHAUM / BROTCHIPS
14.80 EURO

MOLFSEER BOUILLABAISSE / HEIMISCHE FISCHE /
GEMÜSEEINLAGE / BAGUETTE
9.50 EURO

GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH /
RIESLINGSAUCE / FENCHEL-ORANGENGEMÜSE / ERBSENPÜREE /
BUNTE KARTOFFELCHIPS
28.00 EURO

ODER

BRATEN VOM DAMHIRSCH „REVIER GOTTESGABE“ /
JUS / GEBRATENE PILZE /
BUNTES OFENGEMÜSE / SELLERIEPÜREE
28,00 EURO

OFENFRISCHES SCHOKOLADENKÜCHLEIN /
QUARKSCHAUM / APFELKOMPOTT
9.50 EURO

ALLE GERICHTE SIND EINZELN WÄHLBAR
ODER ALS MENÜ

3 - GANG 44,00 EURO
4 - GANG 52.00 EURO
5 - GANG 59.00 EURO

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON 2.00 EURO

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

BÄRENKRUG KLASSIKER

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH / BRATKARTOFFELN
14.80 EURO

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTCHEN /
BRATENSAUCE / BRATKARTOFFELN /
BEILAGENSALAT
15.80 EURO

VARIATION VON SAISONALEN SALATEN /
GEBRATENE FILETSPITZEN / BALSAMICOJUS / BAGUETTE
16.80 EURO

MOLFSEER FISCHERSALAT /
BALSAMICODRESSING / HAUSGEMACHTES CHUTNEY /
GEBRATENE EDELFISCHE / BAGUETTE
18.50 EURO

FANGFRISCHER KIELER BUTT /
ZERLASSENE BUTTER / SALZKARTOFFELN
KLEINER BEILAGENSALAT
19.50 EURO

"BÄRENKRUGTOPF" MIT KLEINEN STEAKS /
SAUCE HOLLANDAISE / SPIEGELEI /
GEMÜSE DER SAISON /
BRATKARTOFFELN
19.50 EURO

RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE GRATINIERT /
PFEFFERRAHMSAUCE / KARTOFFELGRATIN /
KLEINER MARKTSALAT
26.80 EURO

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON 2.00 EURO

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

KINDERKARTE

KARTOFFELPUFFER
APFELMUS / ZIMT-ZUCKER
5.80 EURO

HAUSGEMACHTE NUDELN / RAHMSAUCE
6.80 EURO

FISCHSTÄBCHEN / PETERSILIENKARTOFFELN
6.80 EURO

KLEINES PUTENSTEAK
MARKTGEMÜSE / BRATKARTOFFELN
9.50 EURO

KINDEREIS
3.80 EURO

WENN IHR MAL- ODER SPIELSACHEN HABEN MÖCHTET,
FRAGT EINFACH UNSERE MITARBEITER!

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON 2.00 EURO

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

DESSERT & KÄSE

MANDEL-ZIMTEIS /
HEISSE ZWETSCHGEN / SAHNE
8.50 EURO

VANILLE CRÈME BRÛLÉE /
HAUSGEMACHTES SORBET
8.50 EURO

OFENFRISCHES SCHOKOLADENKÜCHLEIN /
QUARKSCHAUM / APFELKOMPOTT
9.50 EURO

KÄSEVARIATION AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN /
HAUSGEMACHTES CHUTNEY / SELBSTGEBACKENE GRISSINI /
FEIGENSENF / BAGUETTE
10.50 EURO

FÜR BEILAGENÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR
EINEN AUFPREIS VON 2.00 EURO

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HAUSGEMACHTE PRALINEN DER KIELER PATISSERIE „2FACH“

-

PAMPELMUSE

CHAMPAGNER

HONIG - KARAMELL

BIRNE - CRU DE CACAO

TONKABOHNE

KIRSCH - MOHN

1.60 EURO PRO STÜCK

ODER ALS

SÜSSE ARRANGEMENTS

2 PRALINEN & CAPPUCINO
5.90 EURO

---

2 PRALINEN & ESPRESSO
& IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA
8.90 EURO

FÜR 2 PERSONEN
JEWEILS 3 PRALINEN & CAPPUCINO
& WILLIAMS BIRNE KÄPPLER
12.90 EURO P.P.