

LIEBE GÄSTE

VIELE DINGE IN UNSEREM LEBEN UND AUF UNSERER ERDE
ÄNDERN SICH STETIG UND STELLEN UNS ALLE VOR GROSSE
HERAUSFORDERUNGEN SOWOHL PERSÖNLICHER ART ALS AUCH IM
GESAMTEN SOZIALEN UMFELD.

WAS IST RICHTIG - WAS IST FALSCH?
WAS KÖNNEN WIR PERSÖNLICH TUN?
WIE MEISTERN WIR DIESE AUFGABEN?
WIE BLEIBEN WIR DABEI NATÜRLICH UND WAHRHAFTIG?

WIR PERSÖNLICH TREFFEN DIESE ENTSCHEIDUNGEN IMMER MIT
DEM GEIST DES „BÄRENKRUGES“ ZUSAMMEN AUS DEM HERZEN
DER FAMILIE SIERKS HERAUS.

WAS BEDEUTET DAS GENAU?

WIR, ALSO DIE GESAMTE FAMILIE SIERKS UND ALLE MITARBEITER
DES BÄRENKRUGES, SIND VON HERZEN GERNE IHRE GASTGEBER
UND BEWIRTN UND BEHERBERGEN SIE IM FAMILIÄREN
PERSÖNLICHEN RAHMEN VON MENSCH ZU MENSCH.

IM BEREICH DES RESTAURANTS VERARBEITEN WIR NOCH MEHR
REGIONALE UND BIOLOGISCHE VERTRETbare PRODUKTE;
ZUM GROSSEN TEIL SOGAR AUS DEM EIGENEN GARTEN UND DER
EIGENEN JAGD. DURCH DIESE BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG,
VERZICHEN WIR AUF EINE ÜBERBORDENDE AUSWAHL UND
BRINGEN DABEI GLEICHZEITIG MEHR ENERGETISCH HOCHWERTIGE
LEBENSMITTEL AUF DEN TELLER, DIE IM WAHRSTEN SINNE DES
WORTES MIT VIEL LIEBE GESÄT, GEPFLEGT, GEERNTET, GEJAGT
UND LETZTENDLICH ZUBEREITET WERDEN.

GLEICHZEITIG MÜSSEN AUCH WIR WIRTSCHAFTLICH DENKEN UND
ALLES SO ORGANISIEREN, DASS ES UMZUSETZEN IST, DENN AN
IDEEN MANGELT ES GLÜCKLICHERWEISE NICHT.

AUCH ALLE MITMENSCHEN SIND ZUM UMDENKEN ANGEREGT...

WIR BIETEN DEN RAUM ZUM ENTSPANNEN,
SICH ZEITLOS WOHLZUFÜHLEN UND EINE WAHRE VERBINDUNG
ZUM NATÜRLICHEN SEIN ZU FINDEN,
JEDER AUF SEINEM GANZ PERSÖNLICHEN WEG.

WIE UNS HIERBEI IMMER MEHR BEWUSST WIRD, GEFÄLLT UNS
DER URSPRÜNGLICHE NAME DES BÄRENKRUGES BESONDERS GUT:
BORNKROG

DENN BORN BEDEUTET IM PLATTDEUTSCHEN: DIE QUELLE
UND WIR MACHEN UNS AUF DEN WEG DORTHIN

HERZLICHST
IHRE FAMILIE SIERKS



A P E R I T I F S O H N E A L K O H O L

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,2 L

* * *

„KALAMANSI“ - LIMONADE 0,2 L
SÜSS-HERBE ZITRUSFRUCHT - SAFRAN
6.50 EURO

* * *

„COLA“ - LIMONADE 0,2 L
HAUSGEMACHTER COLASIRUP - SPRUDELWASSER
COLAKRAUT = EBERRAUTE
6.50 EURO

* * *

FRUCHT-SECCO APFEL-QUITTE 0,1 L
OBSTKELTEREI „VAN NAHMEN“
5.80 EURO

A P E R I T I F S M I T A L K O H O L

BÄRENKRUG SPRIZZ 0,2L
APEROL - TONIC - ORANGENBLÜTENWASSER
8.80 EURO

* * *

CRÉMANT ROSÉ 0,1 L
6.80 EUR



T A G E S M E N Ü

VORSPEISENVARIATION
12.80 EURO

GESCHMORTE HASENKEULE IN ROSMARINRAHMSAUCE
WALDPILZE/ ROTKOHL/
SEMMELEKNÖDEL
28.50 EURO

TAGESDESSERT
8.80 EURO

3 - GANG - MENÜ
39.50 EURO

TAGESEMPFEHLUNG

HAUSGEMACHTE KÄSENUDELN
HACKBÄLLCHEN / FRISCHER FRÜHLINGSLAUCH /
GRÜNES ÖL
24.50 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



BÄRENKRUG-MENÜ

LANDBROT MIT
ROTE BETE CREME / MEERRETTICH / GRÜNKOHLSALAT
GERÄUCHERTE ENTENBRUST

16.80 EURO

* * *

MOLFSEER BOUILLABAISSE
MIT EDELFISCHEN / SAUCE ROUILLE
GERÖSTETEM LANDBROT

14.80 EURO

* * *

BUNTES SCHMORGEMÜSE AUS DEM OFEN/
HAUSGEMACHTE KARTOFFELKRAPFEN

MIT FANGFRISCHEM BARSCHFILET

32.50 EURO

MIT GEBRATENEM HASENRÜCKEN AUS EIGENER JAGD

34.50 EURO

* * *

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE
APFELKOMPOTT / ORANGENSORBET

12.80 EURO

3 - GANG - MENÜ 54.00 EURO

4 - GANG - MENÜ 68.00 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



BÄRENKRUG
VEGETARISCH

LANDBROT MIT
ROTE BETE CREME / MEERRETTICH / GRÜNKOHLSALAT

12.80 EURO

* * *

THAILÄNDISCHE CURRYSCHAUMSUPPE /
ZUCKERSCHOTTEN / ERBSEN

10.80 EURO

* * *

BUNTES SCHMORGEMÜSE AUS DEM OFEN/
HAUSGEMACHTE KARTOFFELKRAPFEN/
BOKSEER ZIEGENFRISCHKÄSE

24.80 EURO

* * *

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE
APFELKOMPOTT / ORANGENSORBET

12.80 EURO

3 - GANG - MENÜ 44.00 EURO
4 - GANG - MENÜ 56.00 EURO

HAUSGEMACHTE KÄSENUDELN
FRISCHER FRÜHLINGSLAUCH / GRÜNES ÖL
KRÄUTERSEITLINGE

24.50 EURO

VIELE DIESER GERICHTE SIND VON NATUR AUS VEGAN.
BITTE SPRECHEN SIE FÜR GENAUERE INFORMATION UNSERE MITARBEITER AN

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



K L A S S I K E R

SAUERFLEISCH
VOM WILDSCHWEIN AUS MOLFSEE
SALAT / BRATKARTOFFELN
22.80 EURO

VARIATION VON WINTERLICHEN SALATEN
MIT FLUSSBARSCH AUS DER SCHLEI / BAGUETTE
27,50 EURO

HOLSTEINER GRÜNKOHLPLATTE /
KOCHWURST / KASSELER / SCHWEINEBACKE
RÖSTKARTOFFELN
27.50 EURO

BÄRENKRUGTOPF MIT DREI KLEINEN STEAKS /
SAUCE HOLLANDAISE / BRATKARTOFFELN / SPIEGELEI
29.50 EURO

C U T D E S T A G E S
FLANKSTEAK
PFEFFERRAHMSAUCE / KARTOFFELGRATIN
SALAT
34.50 EURO

D E S S E R T

TIRAMISU
AMARENA KIRSCHEN / VANILLE EIS / MINZÖL
11.80 EURO

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE
APFELKOMPOTT / ORANGENSORBET
12.80 EURO

TAGESDESSERT
8.80 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO



K I N D E R K A R T E

**KARTOFFELPUFFER / APFELMUS
8.80 EURO**

**HAUSGEMACHTE BANDNUDELN / RAHMSAUCE
9.80 EURO**

**FISCHSTÄBCHEN / BRATKARTOFFELN
10.80 EURO**

**KLEINE WILDBRATWÜRSTCHEN /
BRATKARTOFFELN
12.80 EURO**

**KINDERPOMMES
7.80 EURO**

**KINDEREIS
4.20 EURO**



H A U S G E M A C H T E P R A L I N E N
D E R K I E L E R P A T I S S E R I E „2 F A C H“

NOUGAT CRU DE CACAO
PISTAZIE CRANBERRY
PECAN AHORNSIRUP
SPEKULATIUS MARZIPAN
HONIG CARAMEL
70 % SCHOKOLADE

3.20 EURO PRO STÜCK

ODER ALS

S Ü S S E A R R A N G E M E N T S

2 PRALINEN & CAPPUCCINO

9.50 EURO

2 PRALINEN & ESPRESSO
& IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA

14.50 EURO

FÜR 2 PERSONEN
JEWELLS 3 PRALINEN & CAPPUCCINO
& WILLIAMS BIRNE KÄPPLER
19.00 EURO P.P.

