

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 BEWIRTEN UND BEHERBERGEN SIE IM FAMILIÄREN
PERSÖNLICHEN RAHMEN VON MENSCH ZU MENSCH.

IM BEREICH DES RESTAURANTS VERARBEITEN WIR NOCH MEHR
REGIONALE UND BIOLOGISCH VERTRETBARE PRODUKTE;
ZUM GROSSEN TEIL SOGAR AUS DEM EIGENEN GARTEN UND DER
EIGENEN JAGD. DURCH DIESE BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG,
VERZICHTEN 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 OHNE ALKOHOL

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 MIT ALKOHOL

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/
KARTOFFELKNÖDEL
28.50 EURO**

**TAGESDESSERT
8.80 EURO**

**3 - GANG - MENÜ
39.50 EURO**

TAGESEMPFEHLUNG

**HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
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.**



B Ä R E N K R U G - M E N Ü

HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST
KIMCHI / MIZUNA / TERIYAKI GLACE /
MISO CREME

16.80 EURO

* * *

MOLFSEER BOUILLABASSE
MIT EDELFISCHEN / SAUCE ROUILLE
GERÖSTETEM LANDBROT

14.80 EURO

* * *

BUNTES SCHMORGEMÜSE AUS DEM OFEN/
HAUSGEMACHTE KARTOFFELKRAPPEN

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.



**B Ä R E N K R U G
V E G E T A R I S C H**

**KIMCHI-MISUNA SALAT
TERIYAKI GLACE / MISOCREME / KRÄUTERSEITLINGE**

12.80 EURO

*** * ***

**ZITRONENGRASSCHAUMSUPPE /
GRÜNES ÖL / ERBSEN / ZUCKERSCHOTTEN**

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 KÄSESPÄTZLE
LILA BLUMENKOHL / 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 MOLFSSEE
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
ENTRECOTE VON DER HOLSTEINER FÄRSE
PFEFFERRAHMSAUCE / BRATKARTOFFELN
SALAT
39.50 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 WILDBRATWÜRSCHEN /
BRATKARTOFFELN
12.80 EURO

KINDERPOMMES
7.80 EURO

KINDEREIS
4.20 EURO



HAUSGEMACHTE PRALINEN DER KIELER PATISSERIE „2FACH“

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

3.20 EURO PRO STÜCK

ODER ALS

SÜSSE ARRANGEMENTS

2 PRALINEN & CAPPUCCINO
9.50 EURO

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

FÜR 2 PERSONEN
JEWEILS 3 PRALINEN & CAPPUCCINO
& WILLIAMS BIRNE SCHEIBEL
19.00 EURO P.P.

