

Zum Bären

frankfurt

+49 69 309343

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN | SOUPS

Tomatencremesüppchen mit Kraftkornbrot 6,80 €

Tomato cream soup with multigrain bread

Kraftbrühe mit Rindfleischwürfeln mit Kraftkornbrot 7,20 €

Beef broth with diced beef and multigrain bread

| KNACKIGE SALATE & MEHR | SALADS & MORE

Bunter Salatteller mit frischem Baguette 13,80 €

mixed salad platter with baguette

Bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse in Honig-Walnusskruste **VEGETARISCH** 18,50 €

mixed salad platter with gratinated goat cheese in honey-walnut crustonion-mustard herbal vinaigrette

Bunter Salatteller mit gebackenem Feta **VEGETARISCH** 17,20 €

mixed salad platter with fried, original greek feta cheese

Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen 17,20 €

mixed salad platter with roasted chicken breast stripes

Bunter Salatteller mit Räucherlachs & Sahne-Meerrettich-Dip 19,20 €

mixed salad platter with smoked salmon & horseradish cream dip

Gebackene Falafel mit Süßkartoffel-Pommes, Salat und Joghurt-Minze-Gurken-Dip 17,80 €

VEGETARISCH

baked falafel with sweet potato fries, salad and yogurt-mint-cucumber-dip

Kleiner Beilagensalat 5,90 €

little side salad

| TYPISCH HESSISCH | TRADITIONAL GERMAN DISHES

Frankfurter Spezialitätenteller	17,50 €
Frankfurt specialty platter with one marinated „Handkäs“, Frankfurt green sauce with two half eggs, one small rib, with sauerkraut, boiled potato, bread and mustard	
Zwei Handkäs mit Musik, Brot und Butter VEGETARISCH	9,00 €
two marinated „Handkäs“ with onions, oil and vinegar, served with bread and butter	
Zwei Bratwürste mit Sauerkraut, Brot und Senf	15,50 €
two grilled sausages with sauerkraut, bread and mustard	
Wurstsalat mit Käse, dazu Bratkartoffeln	15,50 €
sausage salad with cheese, oil and vinegar, pan-fried potatoes	
Frankfurter Grüne Soße mit Eiern und Salzkartoffeln VEGETARISCH	15,50 €
Frankfurt green sauce with eggs and boiled potatoes	
Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	15,50 €
pork brawn with pan-fried potatoes and remoulade sauce	
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	19,80 €
boiled beef with horseradish sauce and boiled potatoes	
Rippchen gegrillt oder gekocht mit Sauerkraut, Brot und Senf	15,50 €
ribs grilled or boiled with sauerkraut, bread and mustard	

| ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN | ORIGINAL TARTE FLAMBÉE DE ALSACE

„Klassisch“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	11,50 €
„Classic“ with crème fraîche, onions and bacon	
„Klassisch mit Käse“ mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Käse	13,50 €
„Classic with cheese“ with crème fraîche, onions, bacon and cheese	
„Lachs“ mit Creme fraiche, Zwiebeln, Räucherlachs & Spinat	15,20 €
„Classic with cheese“ with crème fraîche, onions, smoked salmon & spinach	
„Vegetarisch“ mit Crème fraîche, Zwiebeln, bunter Paprika, frischen Champignons und Käse	14,20 €
VEGETARISCH	
„Vegetarian“ with crème fraîche, onions, mixed peppers, fresh mushrooms and cheese	

| HAXE, SCHNITZEL & CO. | MEAT COURSES & MORE

Beilagensalat side salad as an optional extra	5,90 €
Frittierte Kartoffelschalen mit zweierlei Dip mit Sauerrahm und Grüner Soße fried potato skins with two kinds of dips with sour cream and green sauce	8,50 € VEGETARISCH
Knusprige Schweinshaxe in dunklem Biergeschmort mit Semmelknödeln crispy pork knuckle braised in dark beer with bread dumplings	21,50 €
Halbe Haxe mit Semmelknödeln und Dunkelbiersoße half knuckle of pork with bread dumplings and dark beer sauce	16,90 €
Bärenpfanne „Bärenpfanne“ with pork medallion, pork loin steak, beef steak and bacon in cream sauce with fresh mushrooms, fried potatoes, served in a cast iron pan	23,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren original Wiener schnitzel of the veal with pan-fried potatoes and cranberries	24,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes schnitzel „Wiener style“ of pork with fries	16,50 €
Frankfurter Schnitzel vom Schwein mit Grüner Soße und Bratkartoffeln Frankfurt schnitzel of pork with green sauce and pan-fried potatoes	19,20 €
Schnitzel vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsoße und Bratkartoffeln schnitzel of pork with fresh mushrooms in a cream sauce and pan-fried potatoes	18,50 €
Schweinebraten mit Semmelknödel & Bratensoße beef roulade with red cabbage and boiled potatoes	22,50 €
Argentinisches Rumpsteak 250g mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln Argentinian rump steak 250 g with homemade herb butter(g), pan-fried potatoes	28,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, in gusseiserner Pfanne serviert VEGETARISCH homemade cheese spaetzle (noodles) with fried onions, served in a cast iron pan	15,00 €
Rote-Bete-Spätzle mit Schafskäse, Röstzwiebeln, Frühlingslauch & Walnüssen VEGETARISCH Red beet spaetzle with feta cheese, crispy onions, spring onions, and walnuts	16,20 €
Bären-Cheeseburger with burger patty consisting of 100 % juicy beef, tomato, onions, lettuce leaf, pickles, cheese and our tasty BBQ sauce** in a burger bun	18,90 €
Bären-Plant-Burger VEGAN	18,50 €

with pumpkin and chia seed plant patty with tomatoes, onions, pickels and lettuce, homemade vegan mayo and our tasty BBQ sauce** in a vegan burger bun

| NUR FÜR UNSERE KLEINEN BÄREN BIS 12 JAHRE

Portion Pommes french fries with ketchup**/mayonaise	5,50 €
Bratwurst mit Pommes grilled sausage with fries	8,20 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes schnitzel „Wiener style“ of pork with fries	8,20 €
Kloß mit Soß (Semmelknödel) bread dumpling with a creamy sauce	5,50 €

| KLEINERE PORTIONEN FÜR REIFE BÄREN

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes schnitzel „Wiener style“ of pork with fries	13,50 €
Schnitzel vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsoße und Bratkartoffeln schnitzel of pork with fresh mushrooms in a cream sauce and pan-fried potatoes	14,80 €

| DESSERT

Apfelflammkuchen mit Creme fraîche, Zimt und Zucker VEGETARISCH apple tarte flambée with creme fraîche(g), cinnamon and sugar	11,00 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Vanillesoße VEGETARISCH sugared sliced pancakes with apple purée & vanilla sauce, served in a cast iron pan	15,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße VEGETARISCH warm apple strudel*** with vanilla sauce	8,20 €
Schokotörtchen mit Eis VEGETARISCH chocolate cupcake with ice cream without preservatives	8,20 €

| VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf mit Brezel und süßem Senf	12,80 €
---	---------

| HAUPTGERICHTE

Spanferkelbraten	17,80 €
mit Apfelwein-Sauerkraut, Semmelknödel und Soße	
„Mediterranes Schnitzel“	18,20 €
Putenschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln und Pommes	
Spaghetti mit hausgemachter Linsen-Bolognese	13,50 €
mit hausgemachter Linsen-Bolognese	
Schupfnudelpfanne VEGETARISCH	12,50 €
mit Kürbis (Hokkaido) und Champignons dazu Schafskäse-Schmand-Dip in der Pfanne serviert	
„Bären-Schnitzel“ für 1 Person	18,90 €
saftiges Schweineschnitzel, serviert mit knusprigen Kartoffelrösti und Salat wird am Tisch mit einer heißen Tomaten-Zwiebel-Käse-Soße aus der Pfanne übergossen	
„Bären-Schnitzel“ für 2 Personen	33,80 €
saftiges Schweineschnitzel, serviert mit knusprigen Kartoffelrösti und Salat wird am Tisch mit einer heißen Tomaten-Zwiebel-Käse-Soße aus der Pfanne übergossen	

| SÜSSES FINALE

Hausgemachter Pflaumen-Crumble VEGETARISCH	8,50 €
& Vanille-Eis von den „Eisheiligen“	
Ofenwarmes Schokoladen-Törtchen VEGETARISCH	8,20 €
mit 1 Kugel Mango-Eis von den „Eisheiligen“ – garantiert ohne Konservierungsstoffe	
Frankfurter Mispelchen	4,50 €
fruchtige Mispel, eingelegt in feinstem Calvados – der perfekte, traditionelle Abschluss	