ZUM SCHWARZEN BÄREN

— SEIT 1540 —

ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

Der Markt ist wahrlich die gute Stube von Weimar. Jedes der Häuser hier kann eine spannende Geschichte erzählen. Die Geschichte des Schwarzen Bären beginnt im Jahr 1540 und damit zehn Jahre früher als die des berühmten Cranachhauses schräg gegenüber.

Errichtet als Herberge und Gaststätte, hat unser Haus in beinahe 500 Jahren schon so einige Gäste begrüßt. So gingen z. B. die Quartiermeister von Oberst Heinrich von Holk, eines engen Gefolgsmannes von Wallenstein, im Schwarzen Bären ein und aus. 1638 kehrten Offiziere und Fuhrleute der Königin von Schweden hier ein. Alte Belegzettel zeigen, dass der Bär als damals einziges Gasthaus Weimars während des Dreißigjährigen Krieges die durchziehenden Truppen beherbergen musste. Dem damaligen Bären-Wirt bescherte dies hohe Verluste. Erst 1645 – drei Jahre vor Kriegsende – erstattete ihm die herzogliche Kasse 1100 Taler zurück.

In den folgenden Jahrzehnten nagte der Zahn der Zeit am Schwarzen Bären. Sein Wirt und herzoglicher Mundschenk, Christian Andreas Barritig, entschloss sich daher im Jahr 1696 dazu, im Nachbarhaus den Gasthof Elephant zu gründen. Der Bär zog stattdessen für viele Jahre vor die Tore der Stadt.

DAS·HAVS·STEHT
IN·GOTTES·HANDT
ZVM·SCHWARTZEN
BERENIST·ES·GENANT

Erst im 20. Jahrhundert wurde das traditionelle Gasthaus wieder an seinem ursprünglichen Platz am Markt eröffnet. Der Renaissancebau hatte mittlerweile ein weiteres Stockwerk erhalten. Renovierungen legten im Jahr 1926 einen Rundbogen im Renaissance-Stil aus Weimarer Travertin frei, der seitdem die Fassade des Bären schmückt.

Mit den Bombardierungen Weimars im letzten Kriegsjahr des Zweiten Weltkrieges musste der Schwarze Bär seine Pforten für lange Zeit schließen. Erst Ende der 1990er Jahre wurde das Haus aufwendig saniert und konnte schließlich im Juli 1999 wieder öffnen. Sein historisches Ambiente mit der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem reich verzierten Kachelofen blieb dem Schwarzen Bären jedoch erhalten.

Im Jahr 2022 schlug der Schwarze Bär mit neuem Wirt und frischem Wind ein weiteres Kapitel in seiner langen Geschichte auf. Mit unseren Speisen verbinden wir traditionelle Küche mit zuvorkommendem Service und dem Genuss von heute. Auf diese Weise möchten wir den Schwarzen Bären zusammen mit unseren Gästen noch viele Jahre an Weimars Markt tanzen lassen.

— In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Haus!

UNSERE PARTNER

WEIDEWONNE

Das Projekt Weidewonne will die wirtschaftliche Situation der Schäfereibetriebe verbessern und steht als geschützte Thüringer Marke für naturnahe Landschaftspflege, artgerechte Haltung und regionales Lammfleisch. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Lammfleisch ein wertvolles Lebensmittel, welches viel Eiweiß, wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Wer also gern Fleisch isst und sich gesund ernähren möchte, der sollte auf Lammfleisch der Marke Weidewonne setzen – lecker schlemmen und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz leisten.

GÖNNATALER WILD UND GEFLÜGEL

VERTRAUEN GENIESSEN – DIREKT VOM BAUERN

Im Tal des Gönnabaches, unweit von Jena entfernt, liegt das kleine Dorf Altengönna.
Seit mehr als 30 Jahren werden hier Puten und Gänse aufgezogen. Was hier wächst, hat Wert.
Die Putenhennen, wachsen ohne Fütterungsantibiotika zu stattlichen Tieren heran.
Überlieferte regionale Rezepturen, bestes Fleisch und höchste Sorgfalt bei der Herstellung
machen die Gönnataler Putenspezialitäten aus.

TRADITIONSBRAUEREI WEIMAR-EHRINGSDORF

In der Goethestadt Weimar hat die Brauerei Weimar-Ehringsdorf seit über 175 Jahren ihren Sitz. Hier wird das Ehringsdorfer Urbräu – eine feinherb ausgereifte, elegante Bierspezialität – mit Brauwasser aus dem Weimarer Land gebraut. Die milde Hopfennote und der vollmundige Geschmack zeichnen diese ausgewogene Bierköstlichkeit aus.

Ein Genuss für Bierkenner.

WEINGUT HAMM

AN DER BURGKIRCHE IN INGELHEIM

Das Familienweingut ist malerisch gelegen zwischen Burgmauern und den angrenzenden Weinbergen. Seit 1740 ist Familie Hamm dem Weinbau verbunden. Das Weingut machte von sich reden als Ausbildungsbetrieb des Jahres, mit einem Goldenen Preis extra bei der Bundesweinprämierung, als Partnerbetrieb Naturschutz, Siegerwein in Rheinland-Pfalz, offizieller Supplier der Berlinale und 7 Staatsehrenpreise in den vergangenen 8 Jahren.

So können wir getrost sagen… zum Wohl im Bären!

AGRARGENOSSENSCHAFT SCHKÖLEN

Die Agrargenossenschaft aus Thüringen steht für gelebte Nachhaltigkeit und regionale Produktion.
Ihre Fischzucht erfolgt nach strengen Standards. Auf den Einsatz von Antibiotika,
Medikamenten und Leistungsförderern wird hier komplett verzichtet.
Der Wels wird vor Ort produziert und auf kurzen Wegen direkt zum Kunden transportiert.
Fischzuchthalle und -becken werden mit einer eigenen Biogasanlage beheizt.

All das schont die Umwelt, garantiert eine hohe Qualität und Frische – und damit besten Fischgenuss!

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE
mit Basilikum-Käse-Croûtons [b, j, d]

KLEIN / GROß
€ 6,50 / € 10,80

KAROTTEN-INGWER-SUPPE VEGAN
mit Kokosnussmilch und Pesto vom Karottengrün [i]

KLEIN / GROß
€ 7,50 / € 11,80

WÜRZIGE GULASCHSUPPE
mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten,
Lauch und Kartoffeln [i]

KLEIN / GROß
€ 8,50 / € 12,80

VORSPEISEN

RAGOUT VIN VEGAN
würziges Soja-Ragout, überbacken mit pflanzlicher Reiberei [d]

€ 7,80

ZARTES WÜRZFLEISCH
von der Gönnataler Pute, überbacken mit Edamer [d, g]

€ 8,50

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE
mit Sahnemerrettich, Dill und Paprika, dazu eine
Salatbeilage in Balsamicodressing [g, k]

€ 12,50

KLEINER BUNTER SALAT VEGAN
mit verschiedenen Blattsalaten,
knackigem Gemüse und Balsamicodressing [i, k]

€ 7,50

SALATTELLER

BUNTE SALATVARIATION

mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse und
gerösteten Cashews an Balsamicodressing, [i, k]
wahlweise mit

geschmorten Thymian-Champignons in Balsamico-Essenz VEGAN
oder
Honig karamellisierter Ziegenkäse
oder
gebratenen Putenbruststreifen in Honig-Sesam-Mantel
€ 17,80

Zu all unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette [d]

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

THÜRINGER BRATWURST

auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und Kümmel,
dazu Schwenkkartoffeln und Born Senf [1, 3]
€ 15,50

MARINIERTES HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEIN

unter Apfel-Zwiebel-Gemüse, verfeinert mit Majoran,
an Salatbeilage in Balsamicodressing, dazu Bratkartoffeln [i, k]
€ 18,50

GESCHNETZELTES VON DER GÖNNATALER PUTENBRUST

mit Champignons in Estragon-Sahnesoße
und Basmatireis mit frischen Kräutern [g]
€ 17,50

RINDERROULADE NACH ART DES HAUSES

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße [1, 3, 4, d, g, k]

€ 24,50

BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH

in kräftiger Kardamom-Rotweinreduktion
vom Dornfelder von Dr. Hage,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße [3, d, g, i, j]

€ 25,50

ZARTES GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM

abgelöscht mit Weißburgunder vom Weingut Thürkind,
verfeinert mit Kreuzkümmel, Thymian und Steinpilzen,
dazu Butter-Bohnen und gebratene Semmelkloßscheiben [b, d, g, i]

€ 26,50

KNUSPRIGES SCHNITZEL VOM KALB

an einer Salatbeilage in Balsamicodressing,
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren [b, d, i, k]

€ 27,50

DEFTIGES BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Gemüsestreifen und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und Majoran,
gebacken mit Ei [1, 3]

€ 15,50

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE
in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Kräutern,
dazu gebratene Semmelkloßscheiben [b, d, g, i]

€ 15,50

HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER VEGAN
auf Karotten-Lauch-Gemüse in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry,
an Salatbeilage in Balsamicodressing [i, k]

€ 16,50

SCHWARZBIERGULASCH VEGAN
aus Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße,
gekocht aus ‚Schwarze Rose'-Bier aus Pößneck,
serviert an Apfel-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln [3, d]

€ 18,50

BUNTE NUDELPFANNE VEGAN
mit Zucchini, Paprika, Cherrytomaten und Oliven,
verfeinert mit würzigem Basilikum-Pesto [d]

€ 15,50

VEGETARISCHES BAUERNFRÜHSTÜCK
Bratkartoffeln mit Gemüsestreifen und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und Majoran,
gebacken mit Ei

€ 14,50

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

SCHKÖLENER WELSPFANNE

Zarte Tranchen vom Welsfilet mit Spinat und Cherrytomaten,
serviert mit bunten Schmetterlingsnudeln
in Weißburgunder-Sahnesoße [d, g, i]

€ 22,50

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

abgelöscht mit Bacchus von Weingut Beyer,
auf frischem Gurkensalat mit Dill und Joghurt,
dazu Schwenkkartoffeln [g, i]

€ 24,50

BÄRENBROTZEIT

GEMISCHTE WURSTPLATTE

mit verschiedenen Thüringer Wurstspezialitäten der AG Bucha:
Knackwurst, Leberwurst, Bauernschinken,
Blutwurst und Hackfleischbällchen;
dazu Schmalz, Butter, Gewürzgurken, Born Senf
und frisches Bauernbrot [3, 4, d, g]

€ 20,50

GEMISCHTE KÄSEPLATTE

Altenburger Ziegenkäse, Kräuterfrischkäse,
Bio-Bergkäse, Kräuterhexe;
dazu Feigensenf, Butter, Trauben, Oliven
und ofenfrisches Baguette [d, g]

€ 20,50

KÄSE-OLIVEN-SCHALE

Bio-Bergkäsewürfel mit spanischen Oliven,
dazu ofenfrisches Baguette [d, g]

€ 8,50

GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE & DEN KLEINEN HUNGER

BUNTE SCHMETTERLINGSNUDELN VEGAN
mit Feuerwehrsoße aus Tomaten [d]
€ 8,50

KNUSPRIGER KARTOFFELTALER VEGAN
mit Apfelmus, Zucker und Zimt [3]
€ 8,80

BUNTER PIRATENSCHATZ
goldene Putenbruststreifen aus dem Gönnatal,
versteckt auf einer Gemüsereis-Insel [i]
€ 10,50

KLEINES KALBSSCHNITZEL
serviert mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup,
an einer Salatbeilage mit Balsamicodressing [b, d, i, k]
€ 15,80

EIN THÜRINGER KLOß / ZWEI KLÖßE
mit hausgemachter Rouladensoße [b, d, k]
€ 5,80 / € 8,80

KNUSPRIGE POMMES FRITES
Kartoffeldipper mit Ketchup und Mayonnaise [b]
€ 5,50

DESSERTS

GRIESFLAMMERI VEGAN
mit Apfelkompott und kandierten Mandelsplittern [3]
€ 8,50

KOKOSMILCHREIS VEGAN
mit Mangopüree, garniert mit frischer Minze
€ 8,80

HAUSGEMACHTE APFELRINGE
im knusprigen Teigmantel mit Vanilleeis und Honig [b, g]
€ 9,50

WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Pistazienbruch und Waldbeerensoße [b, g]
€ 8,80

BÄREN-EISBECHER
Schokoladen- und Vanilleeis mit Waldbeerensoße und Schlagsahne [b, g]
€ 9,80

SCHWEDEN-EISBECHER BJÖRN
Vanilleeis mit Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne [3, b, g]
€ 9,80

EINE KUGEL EIS
Vanille oder Schokolade [b, g]
€ 2,50

KAFFEE

Kaffee Crema [11]	€ 3,50
Espresso [11]	€ 3,20
Doppelter Espresso [11]	€ 4,20
Espresso Macchiato [11, g]	€ 4,20
Cappuccino [11, g]	€ 4,50
Latte Macchiato [11, g]	€ 4,50
Milchkaffee [11, g]	€ 4,50
Doppelter Espresso auf Eiswürfel [11]	€ 4,50

TEESPEZIALITÄTEN

High Darling — € 3,90
Bio Darjeeling - Schwarztee aus dem Himalaya

Istanbul Nights — € 3,90
Schwarzer Tee - Ceylon und Darjeeling – mit Minze, Anis, Hibiskus, Ingwer, Nelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer und Koriander

Low Rider — € 3,90
Bio-Grüntee aus China

Heidi´s Delight — € 3,90
Bio-Käutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücken, Karottenflocken, Frauenmantel, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen

Maybe Baby — € 3,90
Bio-Früchtetee mit Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote Beete, Ananas, Apfel, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholz und Erdbeere

Orange Safari — € 3,90
Bio-Rooibos mit Vanille und Färberdistel

Space Cookie — € 3,90
Bio-Gewürz-Kräutertee mit Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholz, Anis, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer und Gewürznelke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Regional von Thüringer Waldquell	**0,25 l**	**0,75 l**
Still	€ 3,10	€ 6,90
Medium	€ 3,10	€ 6,90
Spritzig	€ 3,10	€ 6,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonade		**0,4 l**
Erdbeer-Rhabarber [2]		€ 5,90
Limette-Ingwer [2]		€ 5,90
Melone-Minze [2]		€ 5,90
Apfel-Holunder		€ 5,90

Regional von Thüringer Waldquell	**0,2 l**	**0,4 l**
Vita Cola [2, 8, 11]	€ 3,30	€ 5,50
Vita Limo Zitrone	€ 3,30	€ 5,50
Vita Limo Orange [2]	€ 3,30	€ 5,50

Schweppes	**0,2 l**
Tonic Water [10]	€ 3,80
Wild Berry	€ 3,80
Bitter Lemon [3, 10]	€ 3,80
Ginger Ale [2]	€ 3,80

Regionale Säfte von Fahner	**0,2 l**	**0,4 l**
Apfelsaft	€ 3,80	€ 5,90
Orangensaft	€ 3,80	€ 5,90
Rhabarbernektar	€ 3,80	€ 5,90
Sauerkirschsaft	€ 3,80	€ 5,90
Schwarzer Johannisbeernektar	€ 3,80	€ 5,90
KiBa	€ 3,80	€ 5,90
Saftschorle	€ 3,30	€ 5,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Fassbiere aus der Traditionsbrauerei Weimar-Ehringsdorf		**0,25 l**	**0,4 l**
Weimarer Urbräu-Pils	4,8 % vol.[d]	€ 3,50	€ 4,50
Weimarer Helles	5,0 % vol.[d]	€ 3,70	€ 4,80
Weimarer Ritterbräu	4,9 % vol.[d]	€ 3,90	€ 5,20
Radler naturtrüb	1,8 % vol.[d]	€ 3,70	€ 4,80

Flaschenbiere [d]

Rosenpils alkoholfrei	0,33 l	€ 4,10
Schwarze Rose, Rosenbrauerei Pößneck	0,5 l	€ 5,70
Saalfelder Hefeweizen	0,5 l	€ 5,70
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70

SPRITZ & CO

Prosecco auf Eis [9]	€ 6,50
Aperol Spritz [2, 9]	€ 8,50
Hugo [9]	€ 8,50
Lillet Wild Berry	€ 8,50
Sarti Lemon Spritz [2]	€ 9,50
Eisbär Spritz [3, 10, b]	€ 9,50

APÉRITIF

Campari auf Eis [2]	4 cl	€ 5,50
Campari Soda [2]		€ 7,50
Campari Orange [2]		€ 7,50
Negroni [2, i]	9 cl	€ 11,00

WEINKARTE

Schaumwein[i]	**Glas**	**Flasche**
Sekt, Marke des Hauses	0,1 | 4,10	0,75 | 25,–
Crémant Brut *Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich* *Feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten, feine Perlage*		0,75 | 36,–
Rosé Crémant Brut *Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich* *Elegante Noten von weißen Blüten und Pfirsich, feines Mousseux*		0,75 | 38,–

Weißwein[i]		
Grüner Silvaner trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Leichte Zitrusaromen und Noten nach reifer Birne und Quitte*	0,2 | 6,90	1,0 | 30,–
Riesling „Alte Reben" trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Reife Aromen von Aprikose und Pfirsich mit ausbalanciertem Säurespiel*	0,2 | 7,90	0,75 | 26,–
Grauer Burgunder trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Dichte, kräftige Frucht mit zartem Schmelz und einem kräutrigen Bouquet*	0,2 | 7,90	0,75 | 26,–
Gelber Muskateller trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Florale feinfruchtige Nuancen. Exotische Fruchteindrücke, Anklänge von Orangenblüte*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–
Sauvignon Blanc trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Grüne Stachelbeere, etwas Kiwi, Akzente von frisch gemähter Brennnessel*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–
Bacchus trocken *Weingut Beyer, Saale-Unstrut* *Frisch, würzig und leicht spritzig. Anklänge von Cassis und exotischen Früchten*	0,2 | 7,90	1,0 | 35,–
Weißburgunder trocken *Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut* *Voluminöse Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel*	0,2 | 8,90	1,0 | 40,–
Weißburgunder halbtrocken *Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut* *Spritziger, fruchtiger Wein mit feiner Fruchtsüße und vollmundigem Schmelz*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–

Rosé [i]	**Glas**	**Flasche**
Portugieser Weißherbst trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Frischer Terrassenwein für die heißen Sommertage & -nächte*	0,2 | 6,90	0,75 | 22,–
Merlot & Cabernet Sauvignon feinherb *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Sagenhafte Frucht von roten Beeren und grüner Paprika. Idealer Sommerwein*	0,2 | 7,90	0,75 | 26,–
Pink Pony feinherb *Weingut Born, Saale-Unstrut* *Super fruchtig und mit Galopp nach vorn. Kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony!*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–

Rotwein [i]		
Portugieser trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Kraftvolle Aromen roter Früchte wie Kirsche, Himbeere und Brombeere*	0,2 | 6,90	1,0 | 30,–
Dornfelder trocken *Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut* *Fruchtiges Bukett, frische, intensive Frucht, Aromen von dunkler Kirsche*	0,2 | 7,90	1,0 | 35,–
Rote Cuvée halbtrocken *Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut* *Aromen von Cassis und Waldbeerenfrucht, dunkle Schokolade, zarte Fruchtsüße*	0,2 | 7,90	1,0 | 35,–
Merlot trocken *Weingut Hamm, Rheinhessen* *Duft von Paprika, Beeren und Kirsche, pfeffrig, etwas rauchig, konzentriert, langer Nachhall. Barriqueausbau über 14 Monate.*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–
Frühburgunder trocken VEGAN & BIO *vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe* *Strukturierte Aromen von dunklen Beeren und Süßkirsche, ergänzt durch leicht vegetale und kräutrige Noten*	0,2 | 8,90	0,75 | 30,–

Weinschorle [i]	0,2 | 5,40

LONGDRINKS

Gin Tonic [10]

Tanqueray	€ 8,50
Gin Mare	€ 11,00
Hendrick's	€ 11,00
Lyonel	€ 14,00
BIO Premium London Dry Gin aus der Wiegand Manufactur Weimar, 50 %	

Klassiker

Jack Daniel's & Cola [2, 8, 11]	€ 9,50
Vodka Lemon [3, 10]	€ 9,50
Cuba Libre [2, 8, 11]	€ 9,50
Mojito	€ 9,50
Screwdriver	€ 9,50

WHISKEY, SCOTCH & RUM

Whiskey & Scotch

Jack Daniel's *Old No. 7 Tennessee, Bourbon Whiskey*	4 cl	€ 6,80
Bulleit Bourbon *Frontier Whiskey Kentucky*	4 cl	€ 7,80
Talisker *10 Jahre, Isle of Skye, Single Malt Scotch Whisky*	4 cl	€ 8,80
Laphroaig *10 Jahre, Islay, Single Malt Scotch Whisky*	4 cl	€ 9,80

Rum

Havanna Club *3 Jahre, Kuba*	4 cl	€ 6,80
Ron Botucal *Reserva Exclusiva, Venezuela*	4 cl	€ 8,80
Don Papa *Philippinen*	4 cl	€ 9,80

DESTILLATE

Obstbrände von Fahner

Williams-Christ-Birne	2 cl	€ 3,50
Honig Willi	2 cl	€ 3,50
Mirabellenwasser	2 cl	€ 4,80
Himbeergeist	2 cl	€ 4,80

Feine Brände von der Edelbrennerei Dirker in Mömbris

Feldzwetschgenwasser *holzfassgelagert*	2 cl	€ 6,80
Haselnuss	2 cl	€ 6,80

Bitter & Kräuter

Aromatique	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Weimar Classic *Kräutergeist 40 %*	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti Amaro	4 cl	€ 5,00

Wodka

Absolut Vodka	2 cl	€ 3,00

Digestif

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 3,00
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,00
Tresterbrand *Weingut Pawis*	2 cl	€ 5,00
Wilthener *Nr. 1 Weinbrand*	4 cl	€ 6,80

LIKÖR

Heimatlikör Beerenstark *BIO Fruchtlikör aus der Wiegand Manufaktur in Weimar, 30 % vol.*	2 cl	€ 4,80
Eierlikör [b]	2 cl	€ 3,00

VIELEN DANK

für Ihr Vertrauen!
Wir hoffen, es hat Ihnen gut bei uns gefallen.

Besuchen Sie uns gern auch online:
www.schwarzer-baer.de

Ihre Meinung ist uns wichtig, daher freuen wir uns über
Ihr ehrliches Feedback, z.B. mit einer Rezension auf Google:

QR-Code mit dem Smartphone scannen,
um eine Bewertung auf Google zu schreiben.

FERIENWOHNUNG IM SCHWARZEN BÄREN

Über dem ältesten Gasthaus der Stadt mit Blick
auf den historischen Marktplatz liegt unsere Ferienwohnung.
In direkter Nähe finden Sie das neugestaltete Rathaus,
die Hochschule für Musik Franz Liszt,
die Herzogin Anna Amalia Bibliothek und
das Deutsche Nationaltheater.
Auch das Goethehaus ist nur einen Katzensprung entfernt.
So steht einem gelungenen Aufenthalt in Weimar nichts entgegen.

Ab 2 Nächten für € 150 pro Nacht (inkl. Endreinigung)

Anfragen unter:
FeWo@schwarzer-baer.de

DEKLARATIONEN

Wir sind stolz auf unsere frischen und handwerklich zubereiteten Speisen. Dennoch befinden sich auch in ganz alltäglichen Produkten Zusatzstoffe oder Zutaten, auf die manche Menschen allergisch reagieren können. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Herzlich grüßt
Ihr Küchenchef Manuel Kleinod

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

ALLERGENE

a. Fisch
b. Eier
c. Erdnüsse
d. Glutenhaltiges Getreide
e. Krebstiere
f. Lupine
g. Milchprodukte
h. Schalenfrüchte
i. Schwefeldioxid und Sulfite
j. Sellerie
k. Senf
l. Sesam
m. Soja
n. Weichtiere