

Höchster Kreisblatt 1997

Brunch beim Bären *Nehmen Sie die Fährte auf...*

Gut speisen in rustikaler und gemütlicher Atmosphäre: Das macht die besondere Stärke des Höchster Gasthaus-Restaurants „Zum Bären“ aus. Außerordentlich empfehlenswert ist der beliebte **Sonntagsbrunch** für den Bärenhunger, der in der am Schloß gelegenen Traditionsgaststätte **jeden Sonntag zwischen 11 und 15 Uhr** serviert wird.

Zwischen schweren Holztischen, Ölgemälden, alten Stichen und historischen Fotografien erwartet die Gäste eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen. Denn Brunch ist Frühstück und Mittagmahl zugleich. Das Schöne ist: Gäste können sich viel Zeit für ihr kulinarisches Vergnügen nehmen. Als Appetitanreger und Frühstückshappen bieten sich Müsli, Corn Flakes oder Marmelade an. Unter den vielen Sorten von Wurst, Schinken und Käse ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Nach einer Schlemmerpause kann man sich den Hauptgerichten zuwenden. Den warmen Hunger stillen Wildragout, Ochsenbrust oder Fisch – sei es Lachs, Shrimps oder Forelle: Der „Bär“ richtet sich immer nach den saisonalen Spezialitäten – so wird der Bären-Brunch garantiert nie langweilig. Die Inhaber Lutz Krämer und Frank Wellert warten von Woche zu Woche mit neuen Ideen auf. Salate und Desserts zum Nachtschiff runden das Angebot ab.

Ein weiterer Tip: Jeden Freitag ab 18 Uhr bringen die Bären-Wirte leckere **Wildschwein-Keulen** auf den Tisch. Reservierungen sind empfehlenswert. Das gilt auch für den Sonntagsbrunch. Neben diesen Aktionen können Besucher natürlich auch aus der reichhaltigen Stammkarte auswählen.



**Gasthaus
„Zum Bären“
Höchster
Schloßplatz 8
65929 Ffm.-Höchst
Tel. 0 69/30 93 43
Fax 0 69/30 17 87**

**Öffnungszeiten:
täglich
11 bis 1 Uhr
(ohne Ruhetag)**

Der Sonntagsbrunch im „Bären“ macht Appetit. Lutz Krämer (links) und Bären-Koch Gerhard Brack präsentieren eine liebevoll zusammengestellte kalte Platte. Aber auch zahlreiche warme Speisen, Salate und Desserts werden beim Brunch serviert.