

Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenthal

Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen!

*Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein (Allergien),
können Sie in unserer separaten Karte die enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe der Gerichte gerne nachlesen.
Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren, können wir hierauf Rücksicht nehmen!*

*Ihre Familie Wimmer
mit allen guten Adlergeistern*

Unsere Aperitifempfehlung:

*Hausgemachter Holundersirup
oder
Tannenspitzenlikör
mit Sekt
€ 7,50*



Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche:

2015er Grauer Burgunder Ihringer Winklerberg

Kabinett, trocken, 12,5% vol.

Weingut Gerhard Karle, Ihringen, Kaiserstuhl

*0,25 l 8,80 €
Flasche 0,75 l 25,00€*

Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr - von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Karte

Bestellannahme: mittags 13.45Uhr, abends 20.45 Uhr

Dienstag Ruhetag



Adler Schmankerl für Zuhause

... endlich wieder

***Adler hausgemachtes Gänseschmalz
mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt***

*Glas 450 ml
€ 5,00*

Adlers Körnerbrot

Preis pro Laib € 7,00 ca. 1100 g

***Wir backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch
und verwenden hierfür ausschließlich
regionales Roggenmehl und Natursauerteig.
Gerne können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.***

Adler-Menü

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet
auf marinierten Roten Beten und Sahnemeerrettich

Rehnüsschen rosa gebraten
mit Steinpilzkartoffelstampf,
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse



Crème brûlée
mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen, hausgemachtes Kürbiskerneis

Menüpreis € 52,00

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

Hausgemachte Rehbratwurst *7
mit Rahmwirsing
Kartoffelstampf



Panna Cotta mit Himbeersorbet
und Heidelbeerragout

Menüpreis € 23,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen
zu Preisaufschlägen kommen kann!
Je nach Beilage 2- 4 €, beim Anrichten auf 2 Teller 5,-€



. . . ein feines Süppchen

Parmesansüppchen
mit Knoblauchcroutons
€ 7,90



Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 6,90



Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen
€ 5,20

Vorspeisen und leichte Küche . . .

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet
auf marinierten Roten Beten und Sahnemeerrettich
€ 14,50



Carpaccio vom Hirschrücken
mit Fleur de Sel und altem Balsamico mariniert,
geriebener Parmesan
€ 15,20



Knackige Blattsalate
mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing
€ 5,00

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit knackigen Blattsalaten und Ratatouillechutney
€ 11,80

Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Rumpsteak „Dry Aged“
mit Pfefferbutter, gebackene Kartoffelecken
buntes Gemüse vom Markt
€ 31,00



Unsere Hausmetzgerei Kaltenbach aus Schallstadt lässt heimische Rinderrücken für uns mind. 6 Wochen in einem Klimaraum luftreifen. Dadurch wird das Fleisch besonders aromatisch und mürbe. Ein Genuss für Feinschmecker!

Schweinefilet
mit feinen Rahmmorcheln, hausgemachte Spätzle
bunte Blattsalate
€ 24,50
kleine Portion € 21,80



Wiener Kalbsschnitzel
im Knuspermantel, Pommes frites
bunte Blattsalate
€ 23,80

Wilde Zeiten . . .



Ragout vom Reh
mit hausgemachten Butterspätzle
kaltgerührte Preiselbeeren
bunte Blattsalate
€ 21,50



Geschnetzeltes aus der Rehkeule
mit Haselnusskartoffelknödel,
frische Kräuterpfifferlinge
bunte Blattsalate
€ 27,90
kleine Portion € 25,30



Rehnüsschen rosa gebraten
mit Steinpilzkartoffelstampf,
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse
€ 29,00

Rehrücken am Knochen gebraten



ab 2 Personen
mit buntem Gemüse
Kräuterpfifferlingen
gebratenen Äpfeln, hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin und Wachholderrahmsauce
€ 35,00 pro Person

Fisch und fleischlos glücklich . . .

Filet von der Lachsforelle gebraten
mit Rahmmangold, hausgemachten Tagliatelle
und Pinienkernen
€ 25,00



Dorade gebraten
mit schwarzem Risotto und Kürbisragout
€ 23,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Spinat und Frischkäse gefüllt, in Salzeibutter
geriebener Parmesan
€ 19,50



Rote Bete Risotto
mit lauwarmen Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Walnüssen
€ 18,80

Einfach lecker. . .



„Knackig und knusprig“
zwei Schweineschnitzel mit knackigem Salat
€ 13,80



Hackfleischbällchen
mit hausgemachten Nudeln
würzigem Tomatensugo und geriebenem Bergkäse
€ 14,80



Terrine Goulaschsuppe
mit hausgebackenem Körnerbrot
€ 6,80



Hausgemachte Rehbratwurst ^{*7}
mit Rahmwirsing
Kartoffelstampf
€ 14,50

. . . das Sahnehäubchen!

Crème brûlée
mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen, hausgemachtes Kürbiskerneis
€ 9,50



Panna Cotta mit Himbeersorbet
und Heidelbeerragout
€ 7,80



Beschwipste Birne
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand¹¹
€ 4,80



Dreierlei hausgemachte Sorbets
Blutorange, Birne, Himbeere
€ 7,90

Balsam für die Seele
Florentiner Eis und Walnußeis
mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör¹¹
€ 7,50



Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella
je Kugel € 2,80



Kleine Käseauswahl
mit hausgemachten Chutneys
€ 11,50

Lust auf einen leckeren Obstbrand? - Gerne beraten wir Sie am Digestif Tisch!




***Wir sind ein nach EMAS Richtlinien zertifizierter Betrieb.
Unseren Strom beziehen wir aus 100% Wasserkraft.***



***Alle Produkte aus dem Naturpark Hochschwarzwald
und aus Baden-Württemberg
sind mit dem Logo der Naturparkwirte gekennzeichnet.***

Unsere Lieferanten:



*Metzgerei Kaltenbach Schallstadt
Lindenbrunnenhof, Forchheim
Schwarzwaldmilch, Freiburg
Jagdpächter und Forstamt
Forellenzucht Tress Lauchringen
Blattert-Mühle, Bonndorf
Ebner Häusern
Lindenbrunnenhof, Forchheim
Eckhof in Horben
Spindler Göschweiler*

*Rind, Kalb & Schwein
Gemüse, Obst, Kartoffeln
Milch, Milchprodukte
Reh und Rotwild
Lachsforelle, Saiblinge
Mehl und Getreide
Apfel- u. Fruchtsäfte
Eier von freilaufenden Hühnern
Eiscreme
Schwarzwälder Bergkäse*

***Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein (Allergien)
können Sie in unserer separaten Karte,
die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte gerne nachlesen.
Nur wenn Sie uns und unsere Mitarbeiter informieren,
können wir hierauf Rücksicht nehmen!***

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

*1= Coffein, 2= Farbstoff, 3= Konservierungsmittel, 4= Süßungsmittel,
5= Sulfite, 6= Chinin, 7= Nitrit, 8= Phosphat, 9= Rauch, 10= Milcheiweiß
11 =Alkohol*