

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 Waldmeistersirup
oder
Holundersirup
mit Sekt
€ 7,50*



Unsere Weinempfehlung:

*2016er Sauvignon Blanc
Spätlese, trocken 13% vol.
Weingut Gerhard Karle, Kaiserstuhl
0,25 l 7,20 €
Flasche 0,75 l 21,50€*

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-Menü

Fenchel-Orangen-Salat
mit Himbeeren und gebratenen Scampi

Rehnüsschen rosa gebraten
*mit Steinpilzkartoffelstampf,
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse*

Crème brûlée
mit buntem Beerensalat und Sauerrahmeis

Menüpreis € 52,00



Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

Hausgemachte Rehbratwurst *7
*mit Rahmkohlrabi
Kartoffelstampf*

Schwarzwälder Beerengrütze
mit Vanilleeis vom Eckhof in Horben

Menüpreis € 23,50



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



... ein feines Süppchen

Gelbes Paprikasüppchen
mit gebratener Scampi und Petersilien Öl
€ 7,90



Cappuccino von Tomate und Holunderblüte
mit Staudensellerie
€ 6,90



Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen
€ 5,20

Vorspeisen und leichte Küche ...

Fenchel-Orangen-Salat
mit Himbeeren und gebratenen Scampi
€ 14,90

Salat von Melone, Tomate und Mozzarella
mit frischer Minze und Olivenöl
€ 13,50



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 Aprikosenchutney
€ 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 von Reh und Hirsch
mit hausgemachten Butterspätzle
kaltgerührte Preiselbeeren
bunte Blattsalate
€ 19,80



Geschnitzeltes 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 Sommergemüse
Kräuterpfifferlingen
gebratenen Äpfeln, hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin und Wachholderrahmsauce
€ 35,00 pro Person

Fisch und fleischlos glücklich . . .

***Filet von der Lachsforelle gebraten
mit Pfifferling-Lauch-Risotto
€ 25,00***



***Dorade gebraten
mit Zucchini-Oliven-Tagliatelle
Artischockencreme
€ 23,50***

***Pfifferlinge in feinem Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln
€ 18,90***

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



***Gnocchi mit hausgemachtem Tomaten-Mandel- Pesto
Rucula und Parmesanspänen
€ 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 Rahmkohlrabi
Kartoffelstampf
€ 14,50

... das Sahnehäubchen!

Ofenfrischer Topfenstrudel
mit Aprikosen-Ragout und hausgemachtem Himbeersorbet
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
€ 10,50



Crème brûlée
mit buntem Beerensalat und hausgemachtem Sauerrahmeis
€ 9,50



Schwarzwälder Beerengrütze
mit Vanilleeis vom Eckhof in Horben
€ 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 backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch und verwenden hierfür ausschließlich regionales Roggenmehl und Natursauerteig.

Auf Vorbestellung oder bei entsprechendem Angebot können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.

Preis pro Laib € 7,00 ca. 1100 g



**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 Gösweiler

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**