

Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenthal

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Wimmer
mit allen guten Adlergeistern

Unsere Aperitifempfehlung

Roter Hugo

mit Campari, hausgemachtem Holundersirup,
Soda, Sekt, Minze, Orange
€ 7,50



Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche

2017er Weissburgunder „Zeitnah“

Qualitätswein, trocken, 13,0% vol. ^{*5}

Weingut Lorenz & Corina Keller,
Erzingen, Baden-Bodensee

0,25 l 9,50 €
Flasche 0,75 l 28,00€

Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr Angebot aus unseren kleinen Speisekarte.

Bestellannahme: 13.45Uhr und 20.45 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Rechnungen
ausschließlich nur tischweise ausstellen können!



**Adler Schmankerl
für daheim zum Mitnehmen!**

Adlers Körnerbrot

Preis pro Laib € 7,00 ca. 1.100 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´s Sommer-Menü

Rucolasalat

mit Schwarzwälder Salzhöhlencoppa,
bunter Kresse und Parmesanspänen

Lammcarré rosa gebraten

mit Basilikum-Kartoffelplätzchen
& Ratatouille Gemüse

Heidelbeer-Crème brûlée

mit hausgemachtem Himbeersorbet

Menüpreis € 48,00

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe

mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

Hausgemachte Rehbratwurst *7

mit Rahmkohlrabi
Kartoffelstampf

Schwarzwälder Beerengrütze

und Vanilleeis vom Eckhof

Menüpreis € 24,50



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

. . . ein feines Süppchen

Feines Spargelsüppchen
mit rosa Pfefferbeeren und Sahnehaube
€ 6,90



Tomaten-Holunderblütensüppchen
mit lauwarmem Ziegenfrischkäse und Coppa
€ 8,50

Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen
€ 6,20



Terrine Goulaschsuppe
mit hausgebackenem Körnerbrot
€ 7,00

Vorspeisen und leichte Küche . . .

Gebratene Scampi
an Melonen - Gurkensalat mit frischer Minze
€ 14,90

Tafelspitzsülze
mit Tomaten-Kräutervinaigrette
an sommerlichem Blattsalat
€ 12,80



Rucolasalat
mit Schwarzwälder Salzhöhlencoppa,
bunter Kresse und Parmesanspänen
€ 13,00



Knackige Blattsalate
mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing
€ 6,20



Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit knackigen Blattsalaten und Aprikosenchutney
€ 12,60



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



Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Schweinefilet
mit feiner Steinpilzrahmsauce,
hausgemachte Spätzle
bunte Blattsalate
€ 26,50
kleine Portion € 23,80



Wiener Kalbsschnitzel
im Knuspermantel, Pommes frites
bunte Blattsalate
€ 25,80

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!

Fisch und fleischlos glücklich . . .

Lauchringer Filet vom Saibling
mit Rucola-Pinien-Risotto
glasierten Kirschtomaten
€ 26,80



Gebratenen Scampi
mit Chili-Zitronennudeln
und knackigen Erbsen
€ 28,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Spinat und Frischkäse gefüllt, in Salbeibutter
mit geriebenem Parmesan
€ 21,00



Wilde Zeiten . . .

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



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



Rehnüsschen rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle
Wacholderrahmsauce,
buntes Gemüse
€ 31,00



Rehrücken am Knochen gebraten
ab 2 Personen
mit buntem Gemüse
gebratenen Äpfeln, hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin und Wacholderrahmsauce
€ 35,00 pro Person



Einfach lecker. . .

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



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



Hausgemachte Rehbratwurst *7
mit Rahmkohlrabi,
Kartoffelstampf
€ 14,50



. . . das Sahnehäubchen!

hausgemachter Topfenstrudel
mit Vanillesauce und Mangosorbet
€ 11,90

Heidelbeer-Crème brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet
€ 9,80



Schwarzwälder Beerengrütze
und Vanilleeis vom Eckhof
€ 8,50



Beschwipste Birne
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand ¹¹
fermentierten Pfeffer
€ 5,20

Dreierlei hausgemachte Sorbets
Blutorange, Birne, Himbeere
€ 8,50

Balsam für die Seele
Florentiner Eis und Walnußeis
mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör ¹¹
€ 8,50



Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella
je Kugel € 3,20



Kleine Käseauswahl
mit hausgemachten Chutneys
€ 12,90

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

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