

# Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärental

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Wimmer  
mit allen guten Adlergeistern

## Unsere Aperitifempfehlung

Hausgemachter Beerenlikör  
mit Sekt  
€ 7,90



## Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche

**2015er Chardonnay Staufener Schloßberg**  
Qualitätswein, trocken, 14% vol. \*5  
Weingut Koepfer, Grunern, Markgräflerland

0,25 l            8,80 €  
Flasche 0,75 l    26,00€

## Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
Von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr Angebot aus unseren kleinen Speisekarte.  
Bestellannahmeende: 13.45 Uhr 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 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.

# Unser Ostermenü

**Fruchtiges Karottencremesüppchen**  
mit Ziegenfrischkäse und Sesam-Honigkruste

**Zarte geschmorte Lammschulter**  
mit buntem Gemüse,  
Bärlauch-Kartoffelstampf

**Eierlikör-Nuß-Tiramisu**  
mit hausgemachtem Blutorangensorbet

Menüpreis € 35,00

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



**Bärlauchsüppchen**  
mit gebratener Black Tiger Garnele  
€ 7,90



**Fruchtige Karottensuppe**  
mit Ziegenfrischkäse und Sesam Honig-Kruste  
€ 8,50



**Rinderkraftbrühe**  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen  
€ 6,20

## Vorspeisen und leichte Küche . . .



**Löwenzahn- und Rucolasalat**  
mit Schwarzwälder Salzhöhlencoppa  
und bunter Kresse  
€ 13,00

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

**Karamellisierte Ziegenfrischkäse**  
mit knackigen Blattsalaten und Aprikosenchutney  
€ 12,60



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

# Ein rechtes 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

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



**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!

# Unsere Lammgerichte zur Osterzeit

**Rosa gebratenes Lammcarrée**  
mit hausgemachten Schupfnudeln,  
mediterranes Gemüse  
€ 31,00

**Zarte geschmorte Lammschulter**  
mit buntem Gemüse und Bärlauch-Kartoffelstampf  
€ 21,50

## Fisch und fleischlos glücklich . . .

**Lauchringer Filet von der Lachsforelle**  
mit Bärlauchrisotto, glasiertem Frühlingslauch  
und Kirschtomaten  
€ 26,80



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



# . . . das Sahnehäubchen!

**Crème brûlée**  
mit Rhabarberragout,  
hausgemachtes Sauerrahmeis  
€ 9,80

**Eierlikör-Nuß-Tiramisu**  
mit hausgemachtem Blutorangensorbet  
€ 9,00

**Zimtblüten Panna Cotta mit Himbeersorbet  
und Heidelbeerragout**  
€ 8,50



**Beschwipste Birne**  
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand <sup>11</sup>  
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 <sup>11</sup>  
€ 7,80



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



**Kleine Käseauswahl**  
mit hausgemachten Chutneys  
€ 12,90

**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 Horbe  
Spindler Göscheiler

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