

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärental

Für jeden Anlass der richtige Rahmen

Ob Familienfeiern, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern,
Ausflüge mit Freunden oder einfach ein genussvolles Essen
zu Zweit oder mehreren – hier im Restaurant ist der Platz zum
Genießen.

Unsere mit viel Liebe eingerichteten Schwarzwaldstuben lassen
Hektik und Alltag vergessen. Nehmen Sie sich einfach etwas Zeit und
freuen Sie sich auf eine betont regionale badische Küche.

Als Mitglied der Naturparkwirte verpflichten wir uns, überwiegend
regionale Produkte anzubieten – wir nennen das „Naturschutz mit
Messer und Gabel“. Machen Sie mit! Die Weinkarte mit unseren
badischen, aber auch ausländischen Weinen, rundet dieses Angebot
ab.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Wimmer-You
mit allen guten Adlergeistern



Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

Adlers hausgemachtes Gänseeschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt

Glas 450 ml
€ 7,00

Adlers Körnerbrot

Preis pro Laib € 8,00 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.

Unsere Aperitifempfehlung(en)

<p>Frühlingsapéro Hausgemachter Waldmeistersirup, Sekt € 8,50</p>	<p>Red Moon Apple (alkoholfrei) Roter Südtiroler Apfelsaft, Soda, Apfel € 6,50</p>
--	---

Unser Rotwein des Monats

2020er Merdinger Vintage Noir

trocken, Spätburgunder, Cabernet Mitos, Ortswein,
13,5% vol.

Weingut Bärmann
Merdingen, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25l 8,50€
Flasche 0,75l 24,00€



Schwarzrote Farbe. In der Nase deutliche Tannine – Cassis, Himbeere und Schwarzkirsche. Im Mund reich, die Aromen von Schwarzkirsche, Himbeere und Cassis verbunden. Darüber kirschige Säure, gut eingebundene Tannine und weicher langer Abgang.

Ideal zu verschiedenen Braten wie Rind, Reh oder Hirsch.

Restzucker: 1,7 g/l | Gesamtsäure: 4,9 g/l | Boden: Löss- und Kalkboden

Adler Menü

Karamellierter Ziegenfrischkäse
knackige Blattsalate, Ratatouillechutney



Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn
Bärlauchgnocchi, glasiertes buntes Gemüse

Buttermilchküchlein
Rhabarber, Vanilleeis vom Eckhof in Horben

Menüpreis € 48

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen

Adlers Rinderhacksteak auf Kartoffelrösti
Mozzarella, mediterranes Tomatenragout,
knusprige Speckstreifen



Waldmeister Panna Cotta
Himbeersorbet

Menüpreis € 32

. . . ein feines Süppchen



Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
€ 7



Würzige Karotten-Currysuppe
Ziegenkäseespuma
€ 9

Feurige, hausgemachte Gulaschsuppe
€ 8

. . . und vorweg



Unser Adler Salat
Croûtons, geröstete Kerne,
Adler's hausgemachte Kräutervinaigrette
€ 10



Karamellierter Ziegenfrischkäse
knackige Blattsalate, Ratatouillechutney
€ 13

Carpaccio vom Hirschrücken
Fleur de Sel, alter Balsamico
geriebener Parmesan
€ 18

Koreanischer Glasnudelsalat
Frisch geräucherter Saibling, Sojadressing
€ 16

Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Dry Aged Rumpsteak

glasiertes buntes Gemüse, gebackene Kartoffelecken,
hausgemachter Kräuterdip

€ 32

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1

Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn

Bärlauchgnocchi, glasiertes buntes Gemüse

€ 31

Zart geschmorte Lammkeule

Bärlauch-Kartoffelstampf, feine Lammjus

€ 29

Wiener Kalbsschnitzel

Pommes frites

€ 26



Wilde Zeiten . . .

Adlers Rinderhacksteak auf Kartoffelrösti

Mozzarella, mediterranes Tomatenragout,
knusprige Speckstreifen

€ 21

Geschnetzeltes aus dem Hirschrücken

hausgemachte Haselnussdinkelspätzle,
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten¹¹

€ 29

kleine Portion € 26

Ragout von Reh & Hirsch

Kartoffelknödel mit Preiselbeerfüllung,
Wacholdersauce

€ 25



Fisch und Vegetarisch



Gebratenes Lauchringer Bachsaiblingsfilet
glasierte Karotten, Bärlauch-Kartoffelstampf
Weißweinsauce
€ 29



Hausgemachte Schlutzkrapfen
(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)
Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten,
Parmesan
€ 25

Erinnerungen aus Johann's Heimatland:



Gebratener Tofu
Sesamgemüse, Sojamarinade,
Bab (Klebereis)
€ 21

Was Süßes zum Schluss . . .

Buttermilchküchlein

Rhabarber, Vanilleeis vom Eckhof in Horben

€ 12



Waldmeister Panna Cotta

Himbeersorbet

€ 10

Beschwipste Kirsche

Kirschsorbet, Kirschbrand ¹¹

€ 8

Balsam für die Seele

Florentinereis, Walnußeis

Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹

€ 9



Affogato

Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6

Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl

Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella

Kugel € 3,50



Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl

Mango, Birne, Himbeere, Kirsch, Mascarpone, Honig-Rosmarin

Kugel € 3,90

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

Tischreservierungen (Empfohlen)

Reservieren & Genießen

Liebe Gäste,

wir planen unsere Tischeinteilung mit der von Ihnen angegebenen Personenanzahl, um die vorhandenen Plätze in unseren Räumen optimal auszunutzen und möglichst vielen einen Tisch zu ermöglichen!

Es kann natürlich kurzfristig immer etwas dazwischenkommen oder jemand krank werden. Bitte teilen Sie uns dies telefonisch **VOR** Ihrem Besuch mit - egal wie kurzfristig!

Wenn Sie mit weniger Personen erscheinen als reserviert, können wir nicht optimal planen und müssen Gäste fortschicken, obwohl wir noch eine Möglichkeit gehabt hätten. Das ist für uns und auch den Gast sehr ärgerlich.

Deshalb müssen wir Ihnen ohne vorherige Abmeldung leider die nicht erschienenen Gäste mit 25,-€ pro Person in Rechnung stellen.

Küchen-/Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Warme Küche: 11:45 – 13:45 und 17:45 – 20:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch: Ruhetage!

Umbestellungen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen aufgrund des geistigen Mehraufwandes unter Berücksichtigung von Alter & Stress zu Preisaufschlägen kommen kann!

Rechnungen

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

Allergien/Unverträglichkeiten

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!

Querkontamination können nicht ausgeschlossen werden.

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Kaltenbach Schallstadt	Rind, Kalb & Schwein
Lindenbrunnenhof, Forchheim	Kartoffeln
Schwarzwaldmilch, Freiburg	Milch, Milchprodukte
Jagdpächter und Forstamt	Reh und Rotwild
Forellenzucht Tress Lauchringen	Lachsforelle, Saiblinge
Blattert-Mühle, Bonndorf	Mehl und Getreide
Vogtsjockelshof, Breitnau	Eier von freilaufenden Hühnern
Eckhof in Horben	Eiscreme

Ein kräftiger Rotwein, dunkelrot und schwer. Oder ein fruchtig-eleganter Weißwein. Wein ist nicht nur ein idealer Begleiter zum Essen. Er ist ebenso ein wichtiger Bestandteil erstklassiger Küche und gehobenem Service. Die badischen und württembergischen Winzer bieten eine hervorragende Auswahl an heimischen Tropfen.

In den Betrieben „**Haus der Baden-Württemberger Weine**“ bekommen Sie nicht nur erstklassige Küche und einen hervorragenden badischen oder württembergischen Wein, sondern auch eine entsprechende Beratung. Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants „Haus der Baden-Württemberger Weine“ stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.



Die "**Schmeck den Süden. Baden-Württemberg**"- Gastronomen sind eine landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants. In über 320 „Schmeck den Süden Restaurants“ wird mit nachweislich regional erzeugten Produkten Leckeres gekocht.

Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden für die Gerichte verwendet.



Wenn Sie bei den **Naturpark-Wirten** einkehren oder am Brunch auf dem Bauernhof teilnehmen, unterstützen sie gleichzeitig die bäuerliche Landwirtschaft im Schwarzwald. Es sind die Landwirte, die mit der Beweidung ihrer Flächen durch Kühe, Rinder, Schafe und Ziegen die Landschaft offen halten und somit die Kulturlandschaft erhalten. Der Naturpark unterstützt nachhaltige Landwirtschaft unter anderem durch die Förderung von Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus sowie Hotellerie und Gastronomie. Alle Produkte aus dem Naturpark Hochschwarzwald und aus Baden-Württemberg sind mit dem Logo der Naturparkwirte gekennzeichnet.



Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

1: Koffein, 2: Farbstoff, 3: Konservierungsmittel, 4: Süßungsmittel,
5: Sulfite, 6: Chinin, 7: Nitrit, 8: Phosphat, 9: Rauch, 10: Milcheiweiß
11: Alkohol, 12: 60% Wild, 40% Schwein