

# Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärenthal

## Für jeden Anlass der richtige Rahmen

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

## Unsere Weinempfehlung (zur Spargelzeit)

### 2022er Berglage Sauvignon blanc

trocken, Qualitätswein, Berglage,  
12,5% vol.

Weingut Vollmayer  
Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee

Karaffe 0,25l 9,50€  
Flasche 0,75l 29,00€



Der Sauvignon blanc bietet eine reiche Aromenvielfalt sowie einen ausdrucksvollen Charakter. Insbesondere finden sich Aromen von Stachelbeere, kräutrige Noten sowie ein Hauch von exotischen Früchten. Im Gaumen spiegelt ein Zusammenspiel von Terroir, Säure und Frucht.

An den Südwesthängen des Hohentwiel, dem Elisabethenberg, befindet sich mit 560m über NN die höchste Weinlage Deutschlands. Einmalig in der Bodenseeregion sind hier die Vulkan- Verwitterungs- und Endmoräne Böden sowie das besondere Mikroklima.

Besonders am Herzen liegt uns die nachhaltige Produktion, weshalb die Weinberge bereits seit vielen Jahren nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet werden und gesamte Weinsortiment BIO-zertifiziert ist.

Restzucker: 2,3 g/l | Gesamtsäure: 6,0 g/l



# Badischer Spargel

Portion (320 g) mit neuen Kartoffeln

wahlweise:

Butter, Sauce Hollandaise  
oder Tomatenvinaigrette

€ 29



Als Beilage zum Spargel:

Kleines Wiener Schnitzel

€ 11

Schwarzwälder Schinken

€ 8



Badisches Schäufole

€ 8



Saibling gebraten

€ 12



**Kleiner Bund Spargel**  
unter der Kartoffel-Schinkenkruste,  
Parmesan  
€ 24





## Adler Menü

**Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto**  
Frühlingsalat, geröstete Pinienkerne



**Zweierlei vom Albtäler Milchzicklein**  
gebratener grüner und weißer Spargel,  
hausgemachte Gnocchi



**Milles feuilles mit Erdbeeren**  
Vanillecrème, hausgemachter Basilikumreis



Menüpreis € 58

## Unser regionales Menü

**Rinderkraftbrühe**  
Pfannkuchenstreifen



**Adlers Rinderhacksteak auf Kartoffelrösti**  
Mozzarella, mediterranes Tomatenragout,  
knusprige Speckstreifen

**Waldmeister Panna Cotta**  
Himbeersorbet



Menüpreis € 35

## ... ein feines Süppchen



**Rinderkraftbrühe**  
Pfannkuchenstreifen  
€ 8



**Spargelcrèmesuppe**  
Rosa Pfeffer  
€ 10

**Feurige, hausgemachte Gulaschsuppe**  
€ 9

## ... und vorweg



**Lauwarmer Spargelsalat**  
Gebratener Spargel,  
Schwarzwälder Salzhöhlencoppa  
€ 18



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



**Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto**  
Frühlingsalat, geröstete Pinienkerne  
€ 14

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

**Koreanischer Glasnudelsalat**  
Frisch geräucherter Saibling, Sojadressing  
€ 16



## Wilde Zeiten . . .

**Rosa gebratenes Rehnüsschen**  
hausgemachte Dinkelspätzle,  
buntes Frühlingsgemüse, Preiselbeeren  
€ 34



**Geschnetzeltes aus dem Reh- & Hirschrücken**  
hausgemachte Haselnussdinkelspätzle,  
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten<sup>11</sup>  
€ 29  
kleine Portion € 26



**Ragout von Reh & Hirsch**  
Kartoffelknödel mit Preiselbeerfüllung,  
Wacholdersauce  
€ 26



# Ein richtiges Stück Fleisch . . .



## Dry Aged Rumpsteak

glasiertes buntes Gemüse, gebackene Kartoffelecken,  
hausgemachter Kräuterdip

€ 33

*wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter*

€ 1



## Zweierlei vom Albtäler Milchzicklein

gebratener grüner und weißer Spargel,  
hausgemachte Gnocchi

€ 36

## Wiener Kalbsschnitzel

Pommes frites

€ 26

## Adlers Rinderhacksteak auf Kartoffelrösti

Mozzarella, mediterranes Tomatenragout,  
knusprige Speckstreifen

€ 21

# Fisch und Vegetarisch



## Gebratenes Lauchringer Bachsaiblingsfilet

glasierte Karotten, Bärlauch-Kartoffelstampf  
Weißweinsauce

€ 30



## Hausgemachte Schlutzkrapfen

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten,  
Parmesan

€ 25

Erinnerungen aus Johann's Heimatland:



## Gebratener Tofu

Sesamgemüse, Sojamarinade,  
hausgemachter Kimchi

Bab (Klebereis)

€ 21

# Was Süßes zum Schluss . . .

## Milles feuilles mit Erdbeeren

Vanillecreme, Basilikumreis

€ 14



## Erdbeeren mit Vanilleis & Sahne

Karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

€ 12

## Waldmeister Panna Cotta

Himbeersorbet

€ 10



## Beschwipste Kirsche

Kirschsorbet, Kirschbrand <sup>11</sup>

€ 8

## Balsam für die Seele

Florentinereis, Walnußeis  
Sahnehaube, Elztaler Eierlikör <sup>11</sup>

€ 9



## Affogato

Espresso<sup>1</sup> 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, Basilikum, 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