

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärental

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>Summerfeeling Wodka, Grapefruitsaft, Bitter Lemon € 8,50</p>	<p>Red Moon Apple (alkoholfrei) Roter Südtiroler Apfelsaft, Soda, Apfel € 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

Adler Menü

Lauwarmer Ziegenbrie mit Feigensenfkruste
Blattsalat, feines Balsamicodressing



Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn
Ratatouille-Parmesan-Törtchen
Rosmarin-Kartoffeln

Gratiniertes Himbeertörtchen
hausgemachtes Joghurteis



Menüpreis € 53

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen



Adlers Zickleinhacksteak auf Kartoffelrösti
Frischkäse-Bärlauchhaube,
mediterranes Tomatenragout



Holunderblüten Mousse
Beeren der Saison



Menüpreis € 35

. . . ein feines Süppchen



Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
€ 8



Würzige Tomatensuppe
Basilikumsahne
€ 9

Feurige, hausgemachte Gulaschsuppe
€ 9

. . . und vorweg



Lauwarmer Ziegenbrie mit Feigensenfkruste
Blattsalat, feines Balsamicodressing
€ 13



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

Hausgebeizte Lachsforelle
Kohlrabiecarpaccio,
Orangenvinaigrette
€ 16

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

Koreanischer Glasnudelsalat
Gebratenes Hähnchenfilet, Sojadressing
€ 16

Wilde Zeiten . . .

Rosa gebratenes Rehnüsschen
hausgemachte Dinkelspätzle,
buntes Gemüse, Preiselbeeren
€ 34



Geschnetzeltes aus dem Reh- & Hirschrücken
hausgemachte Haselnussdinkelspätzle,
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten¹¹
€ 29
kleine Portion € 26



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



Ein rechtes Stück Fleisch . . .

Dry Aged Rumpsteak
glasiertes buntes Gemüse,
Rosmarin-Kartoffeln
€ 33
wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter
€ 1



Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn
Ratatouille-Parmesan-Törtchen
Rosmarin-Kartoffeln
€ 31

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Pommes frites
€ 26

Adlers Zickleinhacksteak auf Kartoffelrösti
Frischkäse-Bärlauchhaube,
mediterranes Tomatenragout
€ 21

Fisch und Vegetarisch



Hausgemachte Linguini

Mediterranes Gemüseragout,
Parmesan, Rucola

€ 21



Gebratenes Lauchringer Bachsaiblingsfilet

Buntes Gemüse, cremiges Parmesanrisotto
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 . . .

Gratiniertes Himbeertörtchen

Hausgemachtes Joghurteis

€ 14



Erdbeeren mit Vanilleis & Sahne

Karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

€ 12

Holunderblüten Mousse

Beeren der Saison

€ 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, 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 Leckerer 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