

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!

Ihr Adler-Team
mit allen guten Adlergeistern



Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

Hausgemachte Marmelade

verschiedene Sorten

Glas 450 ml

€ 8,90

Selbstgemachter Holundersirup

500 ml

€ 8,50

Adlers Körnerbrot

Roggen-Sauerteig

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.

Unsere Aperitifempfehlung(en)

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

Unsere Weinempfehlung

2020er Spätburgunder Berglage

trocken, Qualitätswein
13% vol.

Weingut Vollmayer
Hohentwiel, Bodensee

Karaffe 0,25l 10,50€
Flasche 0,75l 29,50€



Beschreibung: In rubinrot mit Facetten von Wildkräutern und Kirsche präsentiert sich dieser Spätburgunder im burgundischen Stil. Sein eleganter Auftritt im Gaumen gepaart mit seiner Aromatik und einer weichen Tanninstruktur lassen ihn zu einem filigranen Essensbegleiter werden.

Weingut: An den Südwesthängen des Hohentwiel befindet sich am Elisabethenberg mit 560 m über NN die höchste Weinlage Deutschlands. Aus diesen Parzellen kommen unsere Spitzengewächse, die komplex, kraftvoll und durch das Vulkangestein geprägt sind. Besonders am Herzen liegt uns die nachhaltige Produktion, weshalb die Weinberge bereits seit vielen Jahren nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet werden.

Restzucker: 0,2 g/l | Gesamtsäure: 5,5 g/l

Adler Menü

Feines Bärlauchcremesüppchen
Salzhöhlencoppa



Zart geschmorte Lammschulter
glasierte Karotten
hausgemachte Bärlauch-Spätzle

Lauwarmes Pistazienküchlein
weiße Schokoladen Mousse
hausgemachtes Erdbeersorbet

Menüpreis € 51,00

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti
gratinierter Brie,
kaltgerührte Preiselbeeren



Vanilleeis vom Eckhof
heißes Sauerkirschragout



Menüpreis € 39,80

... ein feines Süppchen



Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
€ 10,40



Feines Bärlauchcremesüppchen
Salzhöhlencoppa
€ 11,40

... und vorweg



Schwarzwälder Vitello Fonato
Rosa gebratener Kalbsrücken,
Mayonaise von der geräucherten Forelle, Kapernäpfel
€ 16,80



Ziegenfrischkäse in Bärlauchpesto mariniert
Blattsalat, feines Balsamicodressing
€ 14,50

Carpaccio vom Hirschrücken
Fleur de Sel, alter Balsamico
geriebener Parmesan
€ 18,20



Unser Adler Salat
Croûtons, geröstete Kerne,
Adler's hausgemachte Kräutervinaigrette
€ 11,50

Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Zart geschmorte Lammschulter

glasierte Karotten
hausgemachte Bärlauch-Spätzle
€ 31,50

Lammcarré rosa gebraten

feine grüne Bohnen
Rosmarinkartoffeln
€ 37,90

Koreanisches Bulgogi

(mariniertes Rindfleisch)
Sesamgemüse, Sojamarinade,
hausgemachtes Kimchi
Bab (Klebreis)
€ 36,70

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites
€ 29,80

Dry Aged Rumpsteak

glasiertes buntes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
€ 37,90

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter
€ 1



Wilde Zeiten . . .

Medaillons aus dem Hirschrücken rosa gebraten

hausgemachte Steinpilzravioli,
buntes Gemüse, Wacholderrahmsauce
€ 39,80

Ragout von Reh und Hirsch

hausgemachte Dinkelspätzle,
Apfel-Rotkraut
€ 29,80

Fisch und Vegetarisch



Hausgemachte Schlutzkrapfen
(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)
Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten
Parmesan
€ 26,50



Filet von der Lachsforelle unter der Kartoffelkruste
feines Erbsenpüree, Riesling-Speck Soße
€ 34,50

Erinnerungen aus Johann's Heimatland:



Gebratener Tofu
Sesamgemüse, Sojamarinade,
hausgemachtes Kimchi
Bab (Klebereis)
€ 24,10

Was Süßes zum Schluss . . .

Lauwarmes Pistazienküchlein
weiße Schokoladen Mousse
hausgemachtes Erdbeersorbet
€ 14,80

Adlers Crème brûlée
Kirschragout
Vanilleeis
€ 13,80

Beschwipste Zwetschge
Zwetschgensorbet, Zwetschgenbrand ¹¹
€ 9,20

Balsam für die Seele
Florentinereis, Walnußeis
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹
€ 10,40



Affogato
Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis
€ 6,90

Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella
Kugel € 3,50



Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl
Mango, Himbeere, Zwetschge, Erdbeer
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!

Querkontaminationen 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, Breitenau	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