

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!

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>Winter Apéro Apéro 36+ (Weingut Zähringer), Tonic, Orange € 8,50</p>	<p>Red Moon Apple (alkoholfrei) Roter Südtiroler Apfelsaft, Soda, Apfel € 6,50</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Unsere Weinempfehlung

2022er Spätburgunder Fasskollektion 5

trocken, Qualitätswein
13,5% vol.

Weingut Martin Räßle
V.-Oberrotweil, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25l 10€
Flasche 0,75l 27€



Beerig, Kräftig, Trocken. – Der Spätburgunder Rotwein ist der anspruchsvollste in der Runde. Er ist komplex mit entsprechender Tiefe und einer guten Aromenabwicklung. Er ist sehr dicht, dabei aber auch sehr filigran.

Farbe: Rubinrote Farbe

Geruch: frische Sauerkirschen, Waldbeeren

Geschmack: beerig, kräftig

Vinifizierung: Abgebeert mit Ganztraubenanteil im 228l Barrique

Restzucker: 0,9 g/l | Gesamtsäure: 5,5 g/l | Boden: Vulkanverwitterung

Adler Menü

Ziegenfrischkäse unter der Kürbiskernkruste

Bunte Blattsalate

Kürbischutney

(€ 14,50)

Rosa gebratener Hirschrücken

Hausgemachte Steinpilzravioli

Feines Kürbispüree

Wacholderrahmsauce

(€ 39,80)

Adlers Crème brûlée

Zwetschgenragout

Gebranntes Mandeleis

(€ 13,80)

Menüpreis € 59,80

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen

(€ 10,40)

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie

Preiselbeeren

(€ 24,80)

Tannenspitzenhonigparfait

Quittensauce

(€ 9,80)

Menüpreis € 39,80



- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

... ein feines Süsspchen



Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen

€ 10,40



Fruchtiges Kürbissüsspchen

Kerne & Kernöl

€ 10,40

Würzige Gänsekraftbrühe

Grießnocken

Gemüwestreifen

€ 10,80

... und vorweg

Ziegenfrischkäse unter der Kürbiskernkruste

Bunte Blattsalate

Kürbischutney

€ 14,50

Carpaccio vom Hirschrücken

Fleur de Sel, alter Balsamico

Geriebener Parmesan

€ 18,20



Unser Adler Salat

Croûtons, geröstete Kerne

Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette

€ 11,50

Feldsalat

Quittendressing

Hausgemachtes Quittenchutney

€ 15,80

...mit gebratener Gänseleber

Feine Balsamicojus

€ 19,80

Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Dry Aged Rumpsteak

Glasiertes buntes Gemüse
Gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 37,90

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1



Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites

€ 29,80

Koreanisches Bulgogi

(mariniertes Rindfleisch)

Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebreis)

€ 36,70

Vegetarisch & Fisch



Gebratenes Filet von der Lachsforelle

Hausgemachter Kartoffelstampf
Rahmwirsing, geräucherte Paprikabutter

€ 34,50



Hausgemachte Schlutzkrapfen

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salzeibutter, glasierte Kirschtomaten

Parmesan

€ 26,50



Gebratener Tofu

Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebereis)

€ 24,10

(auch vegan möglich)

Wilde Zeiten

Geschnetzeltes aus Reh & Hirsch

Hausgemachte Haselnuss-Dinkelspätzle
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten¹¹

€ 35,40

kleine Portion € 32,30



Rosa gebratenes Rehnüsschen

Hausgemachte Dinkelspätzle
Buntes Gemüse, gebratene Kräutersteinpilze
Preiselbeeren

€ 42,00

Rosa gebratener Hirschrücken

Hausgemachte Steinpilzravioli
Feines Kürbispüree
Wacholderrahmsauce

€ 39,80

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie
Preiselbeeren

€ 24,80

Feines Wildgulasch

Hausgemachte Dinkelspätzle
Apfel-Rotkraut

€ 29,80

Was Süßes zum Schluss . . .

Adlers Crème brûlée
Zwetschgenragout
Gebranntes Mandeleis
€ 13,80

Beschwipste Birne
Birnensorbet, Birnenbrand ¹¹
€ 9,20

Tannenspitzenhonigparfait
Quittensauce
€ 9,80



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, Erdbeer, Limone
Birne, Orange, Joghurt
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 Ruhetag!

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.

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
Jagdpädchter 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