

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärenthal

Tauchen Sie ein in die Schwarzwaldatmosphäre

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie eine Auszeit in unserer gemütlichen, liebevoll gestalteten Umgebung.

In unseren Stuben erwartet Sie eine saisonale Küche, die auf den besten Zutaten unserer Heimat basiert. Mit Kreativität und Leidenschaft bereiten wir Gerichte zu, die den Geschmack des Schwarzwaldes auf den Teller bringen.

Unsere erlesene Weinkarte ergänzt das kulinarische Angebot perfekt. Neben regionalen Spitzenweinen finden Sie auch eine Auswahl an internationalen Klassikern, die jedes Gericht abrunden.

Ob festlicher Anlass, Geschäftsessen, geselliger Abend mit Freunden oder romantisches Dinner zu zweit – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen, um besondere Momente zu genießen.

Als stolzer Naturparkwirt liegt uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Unser Motto lautet: „Naturschutz mit Messer und Gabel.“

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen und Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Ihr Adler-Team
mit allen guten Adlergeistern



Unsere Aperitifempfehlung

Poli Negroni

Gran Bassano Rosso Vermouth,
Marconi 46 Gin, Taurus Bitter, Orange
€ 8,50

Unsere Weinempfehlung

2018er Blauer Spätburgunder „Haute Volaute“

trocken,
13,0% vol.

Weinhaus Bettina Schumann
Königschaffhausen, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25l	11€
Flasche 0,75l	31€



Zeigt her Eure Schuhe:

„Haute Volaute“ sagt der Berliner in seiner eigenen Art zur vornehmen Gesellschaft, der Haute-Volée. Doch auch dieser Blaue Spätburgunder gehört zu den oberen Zehntausend der Rotweine: die handverlesenen ganzen Trauben sind im kleinen Holzgärständer mit Spontanhefen vinifiziert und dann 18 Monate im Holzfass gereift.

Die Abfüllung: limitiert. Das Ergebnis: Vornehm!

„Auf die Haute Volaute!“

Geschustert:

- alte Reben, stark reduzierter Ertrag
- 10 Tage Maischegärung mit 50 % ganzen Trauben
- spontan vergoren in kleinen Bottichen bzw. Holzcuvées
- 18 Monate in 400 L-Eichenholzfässern gereift
- Abfüllung anderthalb Jahre nach der Ernte, ein Jahr Flaschenreife

Barfuss:

Restzucker: 1,5 g/l | Gesamtsäure: 6,0 g/l

... und ohne Alkohol:



Kolonne Null – Cuvée Blanc Prickelnd

Feine Perlage und harmonisches Spiel zwischen gelben Früchten, Brioche und eleganter Säure. Eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter edler Canapés, Meeresfrüchte, frischer Desserts wie Zabaione und Panna Cotta mit Früchten.

Glas 0,1l – 8,5€ | Flasche 0,75l – 60€

Kolonne Null – Riesling



Mit seinem Bouquet von Äpfeln und gelber Frucht, edlen Zitrusnote und rebsortentypischen Säure, verführt der Riesling auf unwiderstehliche Art. Eine herrlich frische Komposition, die im Licht leicht goldene Nuancen entfaltet und durch ihre spannenden Aromen mehr als verwöhnt.

Karaffe 0,25l – 10€ | Flasche 0,75l – 27€

Kolonne Null – Cuvée Rouge No 2



Wir präsentieren die Cuvée Rouge No.2 – ein temperamentvolles Bouquet, kräftig und jugendlich zugleich vom Tempranillo und Syrah. Untermalt von Pfeffernoten entreißen dunkle Frucht- und Beerendaromen zurück ins Herz Spaniens, zu den heimatischen Wurzeln in der sonnigen Hochebene La Meseta.

Karaffe 0,25l – 11€ | Flasche 0,75l – 30€

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

Laib Brot, ca. 1.100 g

€ 8

Wir backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch
und verwenden hierfür ausschließlich
regionales Roggenmehl und Natursauerteig.

Bio Hochschwarzwälder Gewürzsalz

der NEXT GENERATION

Glas 55g

€ 8,50



Schwarzwald trifft Korea

Klare Miso Suppe

Hausgemachte Mandu

(Mini Maultaschen mit Rinderhack, Glasnudel, Tofu gefüllt)

€ 12

Kalbi

mariniertes Zwischenrippenstück
mit Knochen

€ 37

Bulgogi

mariniertes Rindfleisch

€ 39

Gebratener Tofu

(auch vegan möglich)

€ 26



Zu den koreanischen Gerichten servieren wir:
Würziges Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi
Getrocknetes Kim (Algen), Bab (Klebereis)

Adler Menü

**Luftiges Spargelmousse
mit krossen Speckwürfel**

Bunte Blattsalate
(€ 14)

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

crémige Bärlauchsoße
feine Nudeln, buntes Gemüse
(€ 36)

gezupftes Karottenküchlein
luftige Mascarpone-Vanillecreme
(€ 11)

Menüpreis
€ 53

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle
(€ 11)



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut
Preiselbeeren
(€ 26)



Zweierlei Panna Cotta im Glas

(weiße Schokolade & Pistazie)
Rhababerragout
(€ 10)



Menüpreis
€ 39,80

- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

... ein feines Süppchen ...



Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle
€ 11



feines Bärlauchsüppchen
pochiertes Landei
€ 13

... und vorweg



Luftiges Spargelmousse mit krossen Speckwürfel
Bunte Blattsalate
€ 14



Geräuchertes Forellenfilet
Gurkencarpaccio, Senfschaum
€ 15

Ziegenfrischkäse unter der Kürbiskernkruste
Bunte Blattsalate, Kürbischutney
€ 15

Carpaccio vom Hirschrücken
Fleur de Sel, alter Balsamico,
Geriebener Parmesan
€ 19



Unser Adler Salat
Croûtons, geröstete Kerne,
Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette
€ 12

Ein rechtes Stück Fleisch. . .

Regionales Dry Aged Rumpsteak

(am Knochen 6 Wochen lang im Trockenraum gereift)

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 44

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1



Regionales Rumpsteak

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 37

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1



Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgundersauce

Glasierte Karotten, hausgemachte Dinkelspätzle

€ 38

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites

€ 30

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

crémige Bärlauchsoße, feine Nudeln, buntes Gemüse

€ 36

Rosa gebratener Hirschrücken

Hausgemachte Dinkelspätzle, buntes Gemüse,
Kräutersteinpilze, Wacholderrahmsauce

€ 43

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut,
Preiselbeeren

€ 26



Vegetarisch & Fisch



**Gebratene Lachsforelle
unter der Kartoffelkruste**
Haselnuss-Brokkoli, Weißweinsauce
€ 36



Hausgemachte Schlutzkrapfen
(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)
Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten,
Parmesan
€ 27



Hausgemachte Linguini
Feine Bärlauchsoße, glasierten Kirschtomaten,
Rucola, Parmesan
€ 26

Wahlweise mit gebratenen Scampi (4 Stück)
€ 12

Was Süßes zum Schluss . . .

Adlers Crème brûlée

Eierlikörschaum
Schokoladeneis

€ 13



Zweierlei Panna Cotta im Glas

(weiße Schokolade & Pistazie)

Rhababerragout

€ 10



Beschwipste Birne

Birnensorbet, Birnenbrand ¹¹

€ 10

gezupftes Karottenkuchlein

luftige Mascarpone-Vanillecreme

€ 11



Balsam für die Seele

Florentinereis, Walnußeis

Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹

€ 11



Affogato

Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis

€ 7

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, Apfel, Birne, Orange

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 21.00 Uhr

Von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr Angebot aus unserer kleinen Speisekarte.

Bestellannahme: bis 13.30 Uhr und 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 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!

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, Breinau	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