

# Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Adler Bärenthal

In der festlichen Zeit rund um Weihnachten und den Jahreswechsel laden wir Sie ein, zur Ruhe zu kommen und besondere Genussmomente zu erleben. Wir wünschen Ihnen besinnliche Weihnachtstage und einen genussvollen Start in ein glückliches neues Jahr.

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!

**Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr**

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

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



# Adler's Festagsmenü

**Badischer Feldsalat**  
Quittenvinaigrette  
Karamellierte Kürbiskerne



**Knusprig gebratene Maispouardenbrust**  
getrüffeltes-Kartoffelpüree  
Rahmwirsing

**Hausgemachte Schokoladenmousse**  
Chili-Maracuja-Blaukraut

Menüpreis € 62



## . . . ein feines Süppchen . . .



**Rinderkraftbrühe**  
Kräuterflädle  
€ 12



**Fruchtiges Kürbiscremesüppchen**  
Kernen und Kernöl  
€ 13

## . . . und vorweg . . .



**Unser Adler Salat**  
Croûtons, geröstete Kerne,  
Adler's hausgemachte Kräutervinaigrette  
€ 13



**Badischer Feldsalat**  
Quittenvinaigrette  
Karamellierte Kürbiskerne  
€ 18



**karamellierter Ziegenfrischkäse**  
Blattsalat, Kürbischutney  
€ 17



**Tatar von der geräucherten Forelle**  
auf Gurkencarpaccio  
€ 18

## . . . Hauptgerichte . . .

**Medaillons aus dem Hirschrücken rosa gebraten**  
hausgemachte Steinpilzravioli,  
buntes Gemüse, Wacholderrahmsauce  
€ 45



**Züricher Geschnetzeltes aus dem Kalbsrücken**  
Kartoffelrösti, Champignons  
€ 38

**Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgundersauce**  
Apfelrotkraut, hausgemachte Dinkelspätzle  
€ 39

**Knusprig gebratene Maispouardenbrust**  
getrüffeltes-Kartoffelpüree,  
Rahmwirsing  
€ 37

**Bulgogi (불고기)**  
mariniertes Rindfleisch  
Würziges Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi  
Getrocknetes Kim (Algen), Bab (Klebereis)  
€ 40

## . . . Fisch & Vegetarisch . . .

**Süßkartoffelgnocchi**  
Buntes Rahmgemüse  
Gebratene Steinpilze  
€ 27



**Gebratenes Lauchringer Lachsforellenfilet**  
Hausgemachter Kartoffelstampf  
Rahmwirsing, geräucherte Paprikabutter  
€ 37



**Gebratener Tofu**  
Sesamgemüse, Sojamarinade,  
hausgemachtes Kimchi  
Bab (Klebereis)  
€ 28



## . . . Was Süßes zum Schluss

### **Hausgemachtes Nougatparfait**

Marinierte Orangen

€ 14

### **Hausgemachte Schokoladenmousse**

Chili-Maracuja -Blaukraut

€ 14



### **Crème brûlée**

eingelegte Rotweinzwetschgen,

Gebrauntes Mandeleis

€ 15

### **Beschwipste Birne**

Birnensorbet, Birnenbrand <sup>11</sup>

€ 11



### **Balsam für die Seele**

Florentinereis, Walnußeis

Sahnehaube, Elztäler Eierlikör <sup>11</sup>

€ 12

### **Affogato**

Espresso<sup>1</sup> mit einer Kugel Vanilleeis

€ 7



### **Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl**

Vanille, Schokolade, Florentiner,  
Walnuss, Stracciatella, gebrante Mandel

Kugel € 3,90

### **Kugel hausgemachtes Sorbet nach Wahl**

Mango, Himbeere, Birne, Orange, Quitte

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.

### Öffnungszeiten & Restaurant-/Küchenzeiten:

Geöffnet von 8:00 – 22:00 Uhr	
08:00 – 10:00 Uhr	Frühstücksbüffet
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr	Warme Küche <b>Bestellannahme: bis 13.30 Uhr und 20:00 Uhr</b>
14:00 – 17:00 Uhr	Kleine Karte, Kaffee & Kuchen
<b>Dienstag: Ruhetag!</b>	

### 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