

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärenthal

Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre des Schwarzwalds im Frühling

Genießen Sie eine Auszeit in unserer liebevoll gestalteten Umgebung – wenn die Natur in voller Blüte steht, erwartet Sie bei uns entspannte Leichtigkeit und herzliche Gastlichkeit.

Mit frischen, regionalen Zutaten kreieren wir eine saisonale Küche, die den Schwarzwald von seiner leichten und aromatischen Seite zeigt.

Unsere erlesene Weinkarte mit regionalen und internationalen Weinen rundet das Genusserlebnis perfekt ab.

Ob geselliger Abend, Geschäftsessen oder ein entspanntes Dinner zu zweit – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für genussvolle Stunden in der warmen Jahreszeit.

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

Wir freuen uns darauf, Sie im Frühling und Sommer zu verwöhnen und Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Herzlichst
Ihr Adler-Team
mit allen guten Adlergeistern





Saisonal – Regional - Lecker

Badischer Spargel Portion (300 g) mit kleinen Kartoffeln



wahlweise:

Butter, Sauce Hollandaise
oder Tomatenvinaigrette

€ 29

dazu:

Kleines Wiener Schnitzel

€ 12



Schwarzwälder Schinken

€ 9

Badisches Schäufele

€ 9



3 gebratene Scampi

€ 13

Kleiner Bund Spargel
Im Pfannkuchenmantel,
Hollandaise und Parmesan überbacken
€ 25



Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

Hausgemachte Marmelade

verschiedene Sorten (Glas 450 ml)

€ 8,90

Hausgemachtes Gänseschmalz

(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 Gewürzsatz

der NEXT GENERATION

Glas 55g

€ 8,50





Schwarzwald trifft Korea

Koreanisches Dreierlei

(삼색 요리)

Glasnudelsalat, Tofu gebraten, Schweinebauch
Schwarze Knoblauchmayonnaise
€ 16

Klare Miso- suppe

(Mandu Guk 만두국)

Hausgemachte Mandu
(Mini Maultaschen mit Rinderhack, Glasnudel, Tofu gefüllt)
€ 13

Kalbi

(갈비)

mariniertes Zwischenrippenstück mit Knochen
Würziges Sesamgemüse, Kimchi
Getrocknetes Kim (Algen), Klebreis
€ 38



Bibimbap

(비빔밥)

Reis-Bowl mit verschieden Gemüse, Tofu, Enoki-Pilze,
Pochiertes Ei, Ssamjang, Sesamöl
€ 30

Bulgogi Bibimbap

(불고기 비빔밥)

Reis-Bowl mit verschieden Gemüse,
Bulgogi (*Rumpsteakstreifen, mariniert*), Enoki-Pilze,
Pochiertes Ei, Ssamjang, Sesamöl
€ 40

Adler Menü

Bunte Blattsalate

Kartoffeldressing, Knoblauchkracherle

Geröstete Speckwürfel

(€ 18)

Zart geschmorte Lammschulter

Bärlauchspätzle

Glasierte Karotten

(€ 34)

Adlers Crème brûlée

Haugemachtes Erdbeer-Sahneeis

(€ 14)

Menüpreis

€ 59



Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

(€ 12)

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut

Preiselbeeren

(€ 27)

Lauwarmer Rhabarberschlupfer

Regionales Vanilleeis

(€ 9)

Menüpreis

€ 42



- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

. . . ein feines Süppchen . . .



Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

€ 12



Feine Bärlauchsuppe

Pochiertes Landei

€ 14

. . . und vorweg



bunte Blattsalate

Kartoffelvinaigrette, Knoblauchkracherle

Geröstete Speckwürfel

€ 18



Geräuchertes Forellenfilet

Gebackene Kartoffelwaffel

Dillcrème

€ 17



Ziegenfrischkäse unter der Bärlauchkruste

Bunte Blattsalate, Ratatouillechutney

€ 17

Carpaccio vom Hirschrücken

Fleur de Sel, alter Balsamico,

Geriebener Parmesan

€ 19



Unser Adler Salat

Kracherle, geröstete Kerne,

Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette

€ 13

Wilde Zeiten . . .

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut,
Preiselbeeren

€ 27



Zart geschmortes Wildgulasch von Reh und Hirsch

Hausgemachte Dinkelspätzle, Apfelrotkraut,
Preiselbeeren, Spätburgundersauce

€ 30



Vegetarisch & Fisch

Geschnetzeltes von der Forelle

Feine Garnelensoße,
Basmatireis, Erbsen

€ 34



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

€ 28



Süßkartoffelgnocchi
Buntes Rahmgemüse
Gebratene Steinpilze

€ 27



Ein rechtes Stück Fleisch. . .

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust

Süßkartoffelgnocci in Parmesansoße

Buntes Gemüse

€ 36



Regionales Rumpsteak

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 39

wahlweise mit hausgemachter Rauchsatz Butter

€ 1

Rosa gebratenes Lammkarree

Kartoffelgratin, grüne Bohnen, feine Lammjus

€ 40

Zart geschmorte Lammschulter

Bärlauchspätzle

Glasierte Karotten

€ 34

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites

€ 30

Was Süßes zum Schluss . . .

Adlers Crème brûlée
Haugemachtes Erdbeer-Sahneeis
€ 15



Rhabarberschlupfer
Regionales Vanilleeis
€ 9



Beschwipste Birne
Birnsorbet, Birnenbrand ¹¹
€ 10



Balsam für die Seele
Florentinereis, Walnußeis
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹
€ 12



Affogato
Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis
€ 7

Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella
Kugel € 3,90

Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl
Mango, Himbeere, Birne, Orange, Quitte, Salzkaramell, Erdbeer-Sahne
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 Bestellannahme: bis 13.30 Uhr und 20:00 Uhr
14:00 – 17:00 Uhr	Kleine Karte, Kaffee & Kuchen
Dienstag: Ruhetag!	

Umbestellungen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen aufgrund des geistigen Mehraufwandes unter Berücksichtigung von Alter & Stress zu Preisauflägen 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