

Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenthal

und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

*Ihre Familie Wimmer
mit allen guten Adlergeistern*

Unsere Aperitifempfehlung:

*Hausgemachter winterlicher Beerenlikör
mit Sekt
€ 7,90*



Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche:

*2016er Spätburgunder Gutswein
Bio Qualitätswein, trocken, 13 % vol.
VDP-Weingut Wöhrle, Lahr, Baden*

*0,25 l 9,40 €
Flasche 0,75 l 28,00€*



Küchenzeiten:

*12.00 Uhr bis 21,00 Uhr - von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Karte
Bestellannahme: mittags 13.45Uhr, abends 20.45 Uhr
Vom 24. Dezember 2017 bis 8. Januar 2017 kein Ruhetag!*

*Bitte haben Sie Verständnis das wir Rechnungen
ausschließlich nur Tischweise ausstellen können!*



***Adler Schmankerl
für daheim zum mitnehmen!***

***Adlers hausgemachtes Gänseschmalz
mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt***

*Glas 450 ml
€ 5,00*

Adlers Körnerbrot

Preis pro Laib € 7,00 ca. 1100 g

***Wir backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch
und verwenden hierfür ausschließlich
regionales Roggenmehl und Natursauerteig.
Gerne können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.***

Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr - von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Karte

Bestellannahme: mittags 13.45Uhr, abends 20.45 Uhr

Ab 09.01.2018 Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Adler-Menü

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet
mit marinierten Roten Beten
und Feldsalat

Rehnüsschen rosa gebraten
mit Steinpilzkartoffelstampf,
Wacholderrahmsauce,
buntes Gemüse

Crème brûlée
mit marinierten Orangenscheiben
Orangen-Gewürzeis

Menüpreis € 48,00

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

Hausgemachte Rehbratwurst *
mit Rahmwirsing
Kartoffelstampf

Panna Cotta mit Himbeersorbet
und Heidelbeerragout

Menüpreis € 23,50



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen
zu Preisaufschlägen kommen kann!
Je nach Beilage 2- 4 €, beim Anrichten auf 2 Teller 5,-€



... ein feines Süppchen

Petersilienwurzelcremesuppe
mit gebratener Blutwurst
€ 7,90



Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 7,20



Rinderkraftbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen
€ 6,20



Vorspeisen und leichte Küche ...

Forchheimer Feldsalat
mit gebratenem Speck und Croutons
€ 9,80



Vitello Tonnato
mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
€ 15,00

Knackige Blattsalate
mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing
€ 6,20

Karamellisierte Ziegenfrischkäse
mit knackigen Blattsalaten und Aprikosenchutney
€ 12,60

Carpaccio vom Hirschrücken
*mit Fleur de Sel und altem Balsamico mariniert,
geriebener Parmesan*
€ 15,20



Ein richtiges Stück Fleisch . . .

Schweinefilet
*mit feiner Steinpilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle
bunte Blattsalate*
€ 26,50
kleine Portion € 23,80



Wiener Kalbsschnitzel
*im Knuspermantel, Pommes frites
bunte Blattsalate*
€ 25,80

Rumpsteak „Dry Aged“
*mit Pfefferbutter, gebackene Kartoffelecken
buntes Gemüse vom Markt*
€ 31,00



*Unsere Hausmetzgerei Kaltenbach aus Schallstadt lässt heimische Rinderrücken für uns
mind. 6 Wochen in einem Klimaraum luftreifen. Dadurch wird das Fleisch besonders
aromatisch und mürbe. Ein Genuss für Feinschmecker!*

Fisch und fleischlos glücklich . . .

Lauchringer Filet von der Lachsforelle
*mit Rahmmangold, hausgemachten Tagliatelle
und Pinienkernen*
€ 26,80



Hausgemachte Schlutzkrapfen
*mit Spinat und Frischkäse gefüllt, in Salbeibutter
glasierte Kirschtomaten, geriebener Parmesan*
€ 21,00



Wilde Zeiten . . .

Ragout vom Reh
mit hausgemachten Butterspätzle
kaltgerührte Preiselbeeren
bunte Blattsalate
€ 21,50



Geschnetzeltes aus der Rehkeule
mit Haselnusskartoffelknödel,
frische Kräutersteinpilze
bunte Blattsalate
€ 27,90
kleine Portion € 25,30



Rehnüsschen rosa gebraten
mit Steinpilzkartoffelstampf,
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse
€ 31,00



Einfach lecker. . .

„Knackig und knusprig“
zwei Schweineschnitzel mit knackigem Salat
€ 13,80



Hackfleischbällchen
mit hausgemachten Nudeln
würzigem Tomatensugo und geriebenem Bergkäse
€ 14,80

Terrine Goulaschsuppe
mit hausgebackenem Körnerbrot
€ 6,80



Hausgemachte Rehbratwurst *7
mit Rahmwirsing,
Kartoffelstampf
€ 14,50



. . . das Sahnehäubchen!

Crème brûlée
mit marinierten Orangenscheiben
Orangen-Gewürzeis
€ 9,80

Ofenwarmer Schokoladenauflauf
mit heißen Schattenmorellen und Vanilleeis vom Eckhof
€ 9,80

Zimtblüten Panna Cotta mit Himbeersorbet
und Heidelbeerragout
€ 8,50

Beschwipste Birne
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand¹¹
fermentierten Pfeffer
€ 5,20

Dreierlei hausgemachte Sorbets
Blutorange, Birne, Himbeere
€ 8,50

Balsam für die Seele
Florentiner Eis und Walnußeis
mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör¹¹
€ 7,80

Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella
je Kugel € 3,20

Kleine Käseauswahl
mit hausgemachten Chutneys
€ 12,90



Lust auf einen leckeren Obstbrand? - Gerne beraten wir Sie am Digestif Tisch!



***Wir sind ein nach EMAS Richtlinien zertifizierter Betrieb.
Unseren Strom beziehen wir aus 100% Wasserkraft.***



***Alle Produkte aus dem Naturpark Hochschwarzwald
und aus Baden-Württemberg
sind mit dem Logo der Naturparkwirte gekennzeichnet.***

Unsere Lieferanten:

*Metzgerei Kaltenbach Schallstadt
Lindenbrunnenhof, Forchheim
Schwarzwaldmilch, Freiburg
Jagdpächter und Forstamt
Forellenzucht Tress Lauchringen
Blattert-Mühle, Bonndorf
Ebner Häusern
Lindenbrunnenhof, Forchheim
Eckhof in Horben
Spindler Göschweiler*

*Rind, Kalb & Schwein
Gemüse, Obst, Kartoffeln
Milch, Milchprodukte
Reh und Rotwild
Lachsforelle, Saiblinge
Mehl und Getreide
Apfel- u. Fruchtsäfte
Eier von freilaufenden Hühnern
Eiscreme
Schwarzwälder Bergkäse*

***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!***

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

*1= Coffein, 2= Farbstoff, 3= Konservierungsmittel, 4= Süßungsmittel,
5= Sulfite, 6= Chinin, 7= Nitrit, 8= Phosphat, 9= Rauch, 10= Milcheiweiß
11 =Alkohol*