

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärenthal

Für jeden Anlass der richtige Rahmen

Ob Familienfeiern, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern,
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!

Ihre Familie Wimmer-You
mit allen guten Adlergeistern



NACHHALTIGE REGION
IN BADEN-WÜRTTEMBERG



Auszeichnung für guten Service
für Menschen mit Behinderungen.

Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

Adlers hausgemachtes Gänseeschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt

Glas 450 ml
€ 7,00

Adlers Körnerbrot

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.

Gerne können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.

Unsere Aperitifempfehlung(en)

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

Unser Wein des Monats

2020er Zweigeltrebe

trocken, VDP Gutswein,
13% vol.

Weingut Jürgen Ellwanger
Winterbach im Remstal, Württemberg

Karaffe 0,25l 9,50€
Flasche 0,75l 28,00€

Gewürze, gebratene Tomaten, eine Spur Leder, etwas Süßholz und Pflaumen.
Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; zeigt eine gewisse Strenge; rassig und belebend frisch; sehr würzig mit Kirschen, Pflaumen, reifen Tomaten und Röstnoten; leichte Adstringenz und Samtigkeit; komplex und tief; die Röstnoten dominieren auch das Finale mit Beeren, Kirschen, frischen Pflaumen und Schokolade.

Adler Menü

Karamellierter Ziegenfrischkäse
knackige Blattsalate, Ratatouillechutney

Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn
Trüffelgnocchi, glasiertes Wurzelgemüse

Weißes Schokoladenmousstörtchen
Marinierte Orangen

Menüpreis € 47



Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen

Adlers Wildhacksteak^{7,12} auf Kartoffelrösti
Brie, Preiselbeeren, Zwiebelmarmelade

Heiße Zimt-Kirschen
Mandelcrumble, Walnusseis

Menüpreis € 32



. . . ein feines Süppchen



Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
€ 7



Fruchtiges Kürbissüppchen
geröstete Kerne, Kernöl
€ 9

Feurige, hausgemachte Gulaschsuppe
€ 8

. . . und vorweg



Unser Adler Salat
Croûtons, geröstete Kerne,
Adler's hausgemachte Kräutervinaigrette
€ 10



Karamellierter Ziegenfrischkäse
knackige Blattsalate, Ratatouillechutney
€ 13

Carpaccio vom Hirschrücken
Fleur de Sel, alter Balsamico
geriebener Parmesan
€ 18

Gebratene Gänseleber mit Feldsalat
Karamellierte Walnüsse, Cassisjus
€ 17

Ein rechtes Stück Fleisch . . .

Dry Aged Rumpsteak

glasiertes Wintergemüse, gebackene Kartoffelecken,
hausgemachter Kräuterdip

€ 32

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1

Knusprig gebratenes Schwarzfederhuhn

Trüffelgnocchi, glasiertes Wurzelgemüse

€ 29

Wiener Kalbsschnitzel

Pommes frites

€ 26

Gebratene Gänsefleischleber

Kartoffelstampf, rote Zwiebelmarmelade,
glasierte Äpfel, Cassisjus

€ 19



Wilde Zeiten . . .



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Brie, Preiselbeeren, Zwiebelmarmelade

€ 21

Geschnetzeltes aus dem Hirschrücken

hausgemachte Haselnussdinkelspätzle,
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten¹¹

€ 29

kleine Portion € 26

Medaillon aus dem Hirschrücken rosa gebraten

Kürbis-Kartoffelstampf,
Kräutersteinpilze

€ 39

Geschmorte Hirschschulter^{7,12}

Haselnuss-Kartoffelknödel, Apfelrotkraut,
Preiselbeer-Wacholdersauce

€ 25

Fisch und Vegetarisch

Gebratenes Lauchringer Bachsaiblingsfilet

Spitzkohl-Rote Bete,
Perldinkelrisotto

€ 29



Hausgemachte Kürbisgnocchi

glasiertes Wintergemüse,
Ziegenkäse-Crème

€ 25



Hausgemachte Schlutzkrapfen

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

€ 25



Was Süßes zum Schluss . . .

Weißes Schokoladenmousstörtchen

Marinierte Orangen

€ 12

Crème brûlée

Mangoragout,
hausgemachtes Limonen-Kokoseis

€ 12

Beschwipste Zwetschge

Zwetschgensorbet, Zwetschgenbrand ¹¹

€ 8



Balsam für die Seele

Florentinereis, Walnußeis
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹

€ 9

Affogato

Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6



Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl

Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella

Kugel € 3,50

Kugel hausgemachtes Sorbet nach Wahl

Mango, Birne, Himbeere

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 & Mittwoch 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 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