

# *Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenthal*

*Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen!*

*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 unsere Mitarbeiter informieren, können wir hierauf Rücksicht nehmen!*

*Sabine und Walter Wimmer  
mit allen guten Adlergeistern*

## *Unsere Aperitifempfehlung:*

*Hausgemachter Waldmeistersirup  
mit Sekt  
€ 7,50*



*Priseco „Frühlingsduft“  
(von Jörg Geiger aus Schlatt) alkoholfrei  
€ 5,20*

## *Unsere Weinempfehlung zum Spargel:*

***2014er Weisser Burgunder**  
Britzinger Sonnhole  
Kabinett, trocken, 12,5% vol.  
Weingut Ernst & Adolf Behringer, Mühlheim, Markgräflerland  
0,25 l      7,50 €  
Flasche 0,75 l      21,00€*

### *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*





# ***Frühlings-Menü***

***Frisch geräucherte Lachsforelle  
auf Salat von Spargel und Radiesle  
mit Mangodressing und Rucola***

***Lammcarrée rosa gebraten  
mit mediterranem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln***

***Crème brûlée  
mit marinierten Erdbeeren  
und hausgemachtem Sauerrahm-Eis***

*Menüpreis € 47,00*

# ***Unser regionales Menü***

***Rinderkraftbrühe  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen***

***Hausgemachte Rehbratwurst \*7  
mit Rahmkohlrabi  
Kartoffelstampf***



***Karamellisiertes Vanilleparfait  
mit Rhabarberragout***

*Menüpreis € 22,90*



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

## **... ein feines Süppchen**



***Bärlauchrahmsuppe***  
*mit pochiertem Landei*  
€ 7,50



***Rinderkraftbrühe***  
*mit Streifen von Kräuterpfannkuchen*  
€ 5,20



***Feine Spargelcremesuppe***  
*mit Spargelstückchen und Rosa Pfefferbeeren*  
€ 6,50

## **Vorspeisen und leichte Küche**



***Scheiben vom Rindertafelspitz mit Meerrettichmayonnaise***  
*und Kürbiskernpesto*  
*an knackigem Blattsalat*  
€ 13,80



***Frisch geräucherte Lachsforelle***  
*auf Salat von Spargel und Radiesle*  
*mit Mangodressing und Rucola*  
€ 14,50



***Adler's Hirschsalami und gehobeltem Siedelbacher Bergkäse***  
*mit fruchtigem Aprikosenchutney und Oliven*  
€ 14,50

***Carpaccio vom Hirschrücken***  
*mit Fleur de Sel und altem Balsamico mariniert,*  
*geriebener Parmesan*  
€ 14,80



***Karamellisierter Ziegenfrischkäse***  
*knackige Blattsalate und Ratatouillechutney*  
€ 11,80



***Knackige Blattsalate***  
*mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing*  
€ 5,00

# **Frischer Badischer Stangenspargel . . .**

## ***Portion Spargel***

*mit neuen Kartoffeln **oder** Kratzede  
dazu wahlweise*

*Butter, Sauce Hollandaise **oder** Kräutervinaigrette  
€ 21,00*



### **Hierzu empfehlen wir:**

*kleines Wiener Kalbsschnitzel  
€ 7,50*

*Portion Schwarzwälder Schinken  
4,90*

*Schäufele dünn geschnitten  
€ 4,90*

*Filet von Lachsforelle gebraten  
€ 6,80*



*Kleine Portion Spargel zusätzlich zu einem Hauptgang 8,-€  
oder anstelle von Gemüse oder Salat 6,-€!*

## ein richtiges Stück Fleisch . . .



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

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

***Lammcarrée rosa gebraten***  
*mit mediterranem Gemüse*  
*Rosmarinkartoffeln*  
€ 31,00



***Zartes Geschnetzeltes aus der Rehkeule***  
*in Wacholderrahmsauce, kleine Haselnusskartoffelknödel*  
*eingelegte Aprikosen*  
*bunte Blattsalate*  
€ 27,50  
*kleine Portion € 24,80*



***Schweinefilet***  
*mit feinen Rahmmorcheln*  
*hausgemachte Spätzle*  
*bunte Blattsalate*  
€ 24,50  
*kleine Portion € 21,80*

***Wiener Kalbsschnitzel***  
*im Knuspermantel, Pommes frites*  
*bunte Blattsalate*  
€ 23,80



***Ragout vom Hirsch***  
*mit hausgemachten Butterspätzle*  
*kaltgerührte Preiselbeeren*  
*bunte Blattsalate*  
€ 19,80

## Fisch und fleischlos glücklich

*Filet von der Lachsforelle gebraten  
mit Kartoffel-Chiliplätzchen  
Rahmkohlrabi und geräucherter Paprikabutter  
€ 24,50*



*Spargel im Kräuterflädle  
mit Hollandaise und Parmesan überbacken  
€ 16,50*



*Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit Spinat und Frischkäse gefüllt in Salbeibutter  
geriebener Parmesan  
€ 19,50*

*Cremiges Bärlauchrisotto  
mit gebratenem Spargel, lauwarmer Ziegenfrischkäse  
€ 18,80*

## Einfach lecker. . .

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



*Terrine Goulschsuppe  
mit hausgebackenem Körnerbrot  
€ 6,80*



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



*Hausgemachte Rehbratwurst \*7  
mit Rahmkohlrabi  
Kartoffelstampf  
€ 14,20*



## **. . . das Sahnehäubchen!**

***Fische Buchholzer Erdbeeren***  
mit Vanilleeis € 7,20  
mit Vanilleeis und Sane € 7,60  
mit fermentiertem schwarzem Pfeffer & Limone  
und hausgemachtem Erdbeer-Sauerrahmeis € 7,80

***Karamelisiertes Vanilleparfait***  
mit Rhabarberragout  
€ 6,50

***Crème brûlée***  
mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Sauerrahm- Eis  
€ 8,80

***Ofenwarmer Topfenstrudel***  
mit Rhabarberragout und Mangosorbet  
€ 9,20



***Beschwipste Birne***  
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand<sup>11</sup>  
€ 4,80

***Dreierlei hausgemachte Sorbets***  
Mango, Kirsch und Himbeere  
€ 7,70



***Balsam für die Seele***  
Florentiner Eis und Walnußeis  
mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör<sup>11</sup>  
€ 7,20



***Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl***  
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella  
je Kugel € 2,50

***Kleine Käseauswahl***  
mit hausgemachten Chutneys  
€ 10,50

***Lust auf einen leckeren Obstbrand? - Gerne beraten wir Sie am Digestiftisch!***

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

**Auf Vorbestellung oder bei entsprechendem Angebot können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.**

**Preis pro Laib € 7,00 ca. 1100 g**

**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  
König Breitnau*

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