



**Naturparkhotel Adler**

★ ★ ★ ★ 5

Wellness & Spa im Schwarzwald

*Herzlich Willkommen*

*Sehr geehrte Gäste & Freunde des Hauses,*

*schön, dass Sie bei uns sind!*

*Für Ihre kulinarischen Wünsche steht Ihnen unser*

*innovatives Küchenteam gerne zur Seite.*

*Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.*

*Der regionale Einkauf liegt uns sehr am Herzen, daher arbeiten wir mit vielen*

*regionalen Partnern zusammen,*

*die uns mit Lebensmitteln höchster Qualität beliefern.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit*

*und einen angenehmen Aufenthalt!*

*Ihr Naturparkhotel Adler- Team*



**Naturparkhotel Adler**



Wellness & Spa im Schwarzwald

## *Regionalität*

### *Winterhalter Metzgerei in Elzach*

Qualität seit 1856

Enge Zusammenarbeit mit den hiesigen Landwirten, Schlachtung im eigenen Hause und Zulieferung regionaler Zutaten garantieren absolute Frische, gesunde Inhalte und Ökonomie.

### *Eulersbacher Hof - Forellenzucht - in Schiltach*

Die Forellenzucht im Eulersbacher Tal hat schon sehr lange Tradition. Seit den 50er Jahren wird in Naturteichen die Forelle nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen, sondern auch aus Begeisterung für diese schönen und faszinierenden Fische gehalten. Der Wasserzulauf der Teiche entspringt im Wald und führt reines Quellwasser bester Qualität. Die Haltung der Forellen ist sehr naturnah, artgerecht und es wird hochwertiges Futter eingesetzt. Klasse statt Masse.

Vom Ei bis zur fangreifen Forelle wird dort alles selbst gemacht.

### *Ramsteinerhof in Hausach*

Der Betrieb wird auf natürliche Art und Weise bewirtschaftet. Der vermehrte Ruf nach Einbindung der Landwirtschaft in Naturschutzmaßnahmen entspricht genau dem, was der Hof täglich praktiziert. Die Tiere machen sich dabei als Landschaftspfleger nützlich, liefern Fleisch und vor allen Dingen Milch.

### *HofEis in Freiburg*

Das HofEis wird mit viel Liebe und echter Handwerkskunst produziert. Ohne Gentechnik, frei von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern oder sonstigem Schnickschnack – und genau das ist der Unterschied, den man schmeckt.



**Naturparkhotel Adler**

★ ★ ★ ★ 5

Wellness & Spa im Schwarzwald

## Suppen

### Consommé vom Weiderind

Wurzelgemüse | Kräuterflädle

12,5

### Karotten- Curry- Ingwersuppe

9,5



### Zitronengras Schaumsuppe

9,5

mit Black Tiger Garnele

13,5



## Vorspeisen

### Gemischter Blattsalat

Rohkost | Kürbiskerne | Croûtons | Hausdressing

9,5

### Büffel Burrata

Radicchio Trevisano | Walnüsse

13,5

### Kohlrabi Carpaccio

Pinienkerne | getrocknete Tomate | Rucola | Parmesan | Ahorn Dressing

13,5

### Weideochsen Carpaccio

Rucola | Parmesan | Natives Olivenöl

16



**Naturparkhotel Adler**

★ ★ ★ ★ 5

Wellness & Spa im Schwarzwald

## Vegetarisch

### **Tempeh Soja Ragout**

Hummus Kichererbsen | Belugalinsen

15,5



### **Hausgemachte Käsespätzle**

Röstzwiebeln | Beilagensalat

16

### **Hausgemachte Radicchio Tortelloni**

Gorgonzola Füllung | Salbeibutter | Walnüsse | Blattspinat

18

## Aus heimischer Jagd und Zucht

### **Feines Wildragout**

Spätzle | Beilagensalat

28,5

### **Wildeber**

Zwiebelsauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

24

### **Rosa gebratener Rehrücken**

Rotwein- Johannisbeersauce | Sellerie Püree | Mandelkroketten

36



**Naturparkhotel Adler**

★ ★ ★ ★ 5

Wellness & Spa im Schwarzwald

## Fleisch

### Medaillons vom Schweinefilet

Champignons Rahmsoße | Käsespätzle | Beilagensalat

28,5

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Wildpreiselbeeren | Pommes | Beilagensalat

32

### Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

Wildpreiselbeeren | Pommes | Beilagensalat

22

### Entrecôte vom Black Angus Rind

Schalottenjus | Süßkartoffel Pommes | Speckbohnen

36

## Fisch

### Fangfrische Schwarzwaldforelle Müllerin Art

aus eigenen Gewässern

Mandelbutter | Salzkartoffeln | Beilagensalat

29

### Gebrautes Saiblingsfilet

Vanille | Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln

31,5



**Naturparkhotel Adler**

★ ★ ★ ★ 5

Wellness & Spa im Schwarzwald

## Dessert

**Birnen- Mandelcreme**

9,5



**Cheesecake Tarte mit Waldfruchtsorbet**

11,5

**Schokoladen Törtchen „Truffon“**

Passionsfruchtsorbet | Frische Beeren

12,5

**Zitronenmelissen-Mousse auf Himbeerbiskuit**

11,5

**Espresso mit geistern Baileys Espuma**

7,5

**Auswahl von heimischen und französischen Rohmilch-Käsen**

Feigensenf | Brotauswahl

15

**Regionales HofEis und Sorbet**

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Haselnuss | Joghurt | Zitronensorbet |

Waldfruchtsorbet | Mangosorbet

3,5/Kugel

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, Allergene oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!