

## Herzlich willkommen,

wir freuen uns, Sie als unser Gast begrüßen und bewirten zu dürfen.

Nach § 2 Abs. 3 der Corona VO Gaststätten sind wir verpflichtet, zur Kontaktnachverfolgung folgende Daten abzufragen.

Tischnummer: \_\_\_\_\_

Haushalte: \_\_\_\_\_


Name des Gastes/ Gäste	
Datum des Besuchs	
Uhrzeit des Besuchs	Von _____ bis _____
Kontakt Daten: Adresse oder Telefonnummer	

alle Daten werden in 4 Wochen vernichtet, weitere Information und Richtlinien können wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen.

## Vorweg vielleicht eine .....und ein.....

Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	5,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobelem Parmesan	€	5,20
<b>Adler´s - Nüsslesalat mit Speck und Croutons</b>	<b>€</b>	<b>7,50</b>
Kürbis-Cremesüppchen mit gerösteten Kernen	€	5,50
Kürbis-Cremesüppchen mit gebratenem Zander	€	8,90
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobelem Parmesan	€	10,80
Graved Lachs mit Nüsslesalat an Honig-Senfsauce mit Butter und Toast	€	12,80

## Fleischlos und figurbewusst

<u>Champignonstoast:</u>	€	14,00
Champignons „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		
Gemüse-Plätzchen an Tomatensauce mit Broccoli und Linguine 	€	15,00
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, an mediterranem Gemüse & Champignon-Sauce	€	14,50

## Aus Meer & See

Gebratene Dorade mit Rieslingsauce auf Gemüse-Nudeln & geschmorten Kirschtomaten	€	20,80
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€	21,50
Nüsslesalat mit gebratenem vom Fisch an Sauce Remoulade	€	21,50

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat, Süßungsmittel, Nitritpöckelsalz, chininhaltig und coffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

## Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	€	13,80
<u>Gutsherrentoast:</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken und bunten Salaten umlegt	€	15,50
Entrecote an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	26,00
Entrecote (ca. 230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	22,00
Bunter Salatteller mit gebratenen Kalbsplätzchen und gerösteten Kürbiskernen	€	16,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	22,80
Kleines Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	17,80
Schweinemedailleurs mit Steinchampignons in Rahmsauce mit Spätzle	€	18,80
Zürcher Geschnetzeltes mit Steinchampignons und Spätzle	€	21,00

## Herbstzeit - Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€	22,50
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€	26,50

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	12,00
Wurstsalat einfach	€	8,20
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	8,70
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	10,70
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	11,20

## Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	7,50
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	8,00
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	6,00
Duett von Panna Cotta an Beerenmark mit Früchten und Cappuccino-Eis	€	8,00
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	8,00
Haselnuss- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€	8,00
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	7,50

### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 1,50

### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,00

Portion Schlagsahne € 1,20