


Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling brut	1 dl	€ 5,20	
Flasche „Hausmarke“	0,75 lt	€ 29,00	
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 6,20	
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 4,90	
	Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 4,90
	Campari Soda/Orange		€ 5,50/6,00
	San Pelligrino Bitter (alkoholfrei) mit Eis		€ 4,50
	...mit Orangensaft		€ 5,00
Hugo		€ 6,90	
Aperol Spritz / Rhabarber Spritz / Limoncello Spritz		€ 6,90	
Lillet Wild Berry		€ 6,90	

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Flädlesuppe	€ 5,50
Cremesüppchen von der Petersilienwurzel	€ 6,30
.....und gebratener Rotbarbe	€ 9,50
Adler´s Nüsslesalat mit Speck und Brotcroutons	€ 7,90
Adler´s Nüsslesalat mit Speck und Brotcroutons	groß € 11,90
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkostsalaten (Hausdressing)	€ 6,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (Essig/Öl Dressing) und gehobeltem Parmesan	€ 5,90
Blattsalat mit Kürbis-Ravioli und gehobeltem Parmesan	€ 8,80
Graved Lachs an Nüsslesalat / Honig-Senfauce mit Butter und Toast	€ 12,80

Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle	€ 24,50
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten	€ 29,50
<u>Wildererteller</u> : Leckeres Rehschnitzel mit Rahm-Champignons pikante Wildbratwurst und Goulasch an einer Preiselbeerbirne mit Apfelrotkraut, Wirsinggemüse und Spätzle	€ 27,50
Wildbratwurst (1 Paar) mit Schalotten in Burgundersauce Wirsinggemüse und Kroketten	€ 17,80

Weinempfehlung (Chefs Lieblings-Roter) zu unseren Wildgerichten

Masca del Tacco Susumaniello 2019 0,75 l € 28,00

Masca del Tacco Susumaniello ist elegant und kraftvoll mit reifen Tanninen,
Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten und mit einem langen Abgang

Klassisch gut

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	14,80
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	25,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	19,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** und hausgemachten Spätzle	€	22,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	29,50
Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce, dazu Wirsinggemüse und Kroketten	€	29,50

Die mit ** gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00

Schlemmer-Menü

- Graved Lachs an Nüsslesalat mit Honig-Senfesauce



- Flädlesuppe

- Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce
dazu Wirsinggemüse und Kroketten


- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis
mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas

Menü € 47,00

Tellergerichte und Salate

<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	16,90
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Stein-Champignons in Rahmsauce dazu Spätzle	€	22,50
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten und gebratenen Kalbsplätzchen	€	18,00
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan	€	16,80
Gourmetsalat (Blattsalat) mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	24,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	25,50

Fleischlos

Hausgemachte Pilz-Gemüse-Küchle an Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		€	17,50
Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		€	15,50
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Kürbis-Ravioli & Stein-Pilz-Panzarotti mit mediterranem Gemüse an Schnittlauchsauce mit gehobeltem Parmesan		€	16,50

Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen



- Hausgemachte Pilz-Gemüse-Küchle an Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis

Menü € 29,50

- Duett von Cassis- & Passionsfrucht- Sorbet an Fruchtmark und Früchten

Aus Meer & See

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis € 24,50

Gebratenes Filet vom „**Adler**“-Fisch auf Rahm-Wirsing an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto € 23,50

Adlerfisch hat festes und sehr zartes weißes Fleisch – ähnlich dem des Wolfsbarsches.

Fischmenü Kleines Fischmenü Fischmenü

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel und gebratener Rotbarbe



Gebratenes Filet vom „**Adler**“-Fisch auf Rahm-Wirsing an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto



Duett vom Crème Brûlée & Cappuccino-Eis an Beerenmark mit Früchten

Menü komplett € 40,50

Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	14,00
Wurstsalat einfach	€	9,50
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	9,90
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	12,50
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	12,90
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	10,50
Lachsbrot mit Graved Lachs und Sahnemeerrettich	€	12,50

Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,00	Rahmsauce	€ 1,50
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,00	Kräuterbutter	€ 1,50
Mayonnaise	€ 1,00	2 Tüten Ketchup	€ 1,00

Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren <u>oder</u> Schokoladensauce mit Sahne	€	8,50
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	9,00
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	7,00
Duett von Crème Brûlée und Cappuccino-Eis an Beerenmark mit Früchten	€	9,00
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	8,00
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	8,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas	€	7,00
Tiramisu „light“ vom Quark & Joghurt an Früchten	€	8,00
Trilogie von Dessertslassen sie sich überraschen	€	10,80
Eis-Late Macchiato	€	7,00

Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 2,00

Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,50

Portion Schlagsahne € 1,50

Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

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

Weiter Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter!