


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

Unser kleines Bärlauchmenü

Unser kleines Bärlauchmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Neue Kartoffeln

Duett von Sorbets
Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet
an Früchten € 33,50

Unsere Bärlauch-Gerichte

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, mit buntem Frühlingsgemüse, an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan	€ 16,50
Bärlauch-Pasta mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan	€ 12,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Neue Kartoffeln	€ 20,50
Entrecote an Bärlauchsauce mit Pfannengemüse und Krokette	€ 29,50

Suppen

Flädlesuppe	€ 5,50
Cremesüppchen vom Bärlauch	€ 6,30
Cremesüppchen vom Bärlauch mit gebratener Rotbarbe	€ 9,50
Adler's Zitronengrass-Süppchen zitronig/lecker/scharf	€ 6,30

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€ 6,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€ 5,90
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 12,50
Gebeizter Lachs an Honig-Senfsauce an Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€ 12,80

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	€ 29,50
Entrecote ca. 230 g mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€ 25,50
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Neuen Kartoffel	€ 16,50
Zürcher Geschnetzeltes mit Steinchampignons und Spätzle **	€ 23,50
<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€ 16,90

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

Schlemmer Menü

- Duett von Melone & Serranoschinken
an Salatbouquet, gehobeltem Parmesan



- Flädlesuppe

- Entrecote an Bärlauchsauce
mit mediterranem Gemüse und Neue Kartoffeln

Menü € 55,00

- Trilogie von Dessert

Fleischloses und Figurbewusstes

Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit € 15,50
überbacken und bunten Salaten umlegt

Großer bunter Salat mit gebratenen Kalbsplätzchen € 18,00
und gerösteten Kürbiskernen

Erbsen-Küchle auf Rote Bete Graupen-Risotto an Bärlauchsauce € 17,50



möglich-.... bitte sprechen Sie unseren Service darauf an

Vegetarisches Menü

- Bunter Salatteller

- Zweierlei gefüllte Nudeltasch mit buntem Frühlingsgemüse, an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan

- Duett von Sorbets Cassis- und Passionsfrucht- Passionsfrucht Sorbet an Früchten



Menü € 31,50

Aus Meer & See

Linguine mit Gravad Lachs in Bärlauchsauce € 17,80
dazu glasierte Kirschtomaten

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

Gebratenes Filet vom „**Adler**“-Fisch € 24,50
auf Rote Bete Graupen-Risotto an Bärlauchsauce

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

Fischmenü

Fischmenü

Cremesüppchen vom Zitronengras mit gebratener Rotbarbe
zitronig / lecker / scharf

฿฿฿

Gebratenes Filet vom „**Adler**“-Fisch
auf Rote Bete Graupen-Risotto an Bärlauchsauce

฿฿฿

Duett von Crème Brûlée und Cappuccino-Eis
mit Früchten

Menü € 42,50



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-Vanilleis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas	€	7,00
Duett von Mousse au chocolate und Cassissorbet an Früchten	€	9,00
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, Nitritpöckelsalz, 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 unsereren Servicemitarbeiter!