


## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling brut	1 dl	€ 5,20
Flasche „Hausmarke“	0,75 lt	€ 32,50
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 eine .....und ein.....

Flädlesuppe	€ 5,80
Cremesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen	€ 6,50
..... und gebratenem von der Dorade	€ 9,80
Adler´s Nüssle-Salat mit Speck und Brotroutons	klein € 7,90 groß € 11,90
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkostsalaten (Hausdressing)	€ 6,80
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (Essig/Öl Dressing) und gehobeltem Parmesan	€ 6,20
Adler´s Nüsslesalat mit Kürbis-Ravioli und gehobeltem Parmesan	€ 9,50
Graved Lachs an Salatbouquet / Honig-Senfsauce mit Butter und Toast	€ 13,50

## Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle	€ 25,50
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten	€ 32,50
<u>Wildererteller</u> : Leckerer Rehschnitzel mit Rahm-Champignons, Rehfleischküchle und Goulasch an einer Preiselbeerbirne mit Apfelrotkraut, Wirsinggemüse und Spätzle	€ 28,50
Hausgemachte Rehfleischküchle mit Schalotten in Burgundersauce, Wirsinggemüse und Kroketten	€ 18,50

### Weineempfehlung (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 **	€	15,20
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	26,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	19,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** und hausgemachten Spätzle	€	22,50
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	30,50
Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce, dazu Wirsinggemüse und Krokette	€	30,50

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

### Schlemmer-Menü

- Graved Lachs an Salatbouquet mit Honig-Senfsauce



- Flädlesuppe

- Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce  
dazu Wirsinggemüse und Krokette


- 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	€	18,50
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan	€	17,50
Gourmetsalat (Blattsalat) mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	25,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	26,50

## Fleischlos

Hausgemachte Pilz-Gemüse-Küchle an Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		€	18,50
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		€	17,00

### Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen



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

Menü € 32,00

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

## Aus Meer & See

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€	26,50
Gebratenes Filet von der Dorade auf Rahm-Wirsing an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto	€	25,50

## Fischmenü Kleines Fischmenü Fischmenü

Cremesüppchen vom Kürbis mit  
Gebratenem Zanderfilet



Gebratenes Filet von der Dorade auf Rahm-Wirsing  
an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto



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

Menü komplett € 42,50

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	14,50
Wurstsalat einfach	€	9,80
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	10,20
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	12,80
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	13,20
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	10,50
Lachsbrot mit Graved Lachs und Sahnemeerrettich	€	13,50

## Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,00	Rahmsauce	€ 1,50
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,00	Kräuterbutter	€ 1,50
Ketchup oder Majo	€ 1,00		

## Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren <u>oder</u> Schokoladensauce mit Sahne	€	8,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	9,50
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	7,50
Duett von Crème Brûlée und Cappuccino-Eis an Beerenmark mit Früchten	€	9,50
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	8,50
Grand Marnier- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€	8,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	8,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas	€	7,50
Trilogie von Desserts .....lassen sie sich überraschen	€	11,80
Eis-Late Macchiato	€	7,50

### Eissorten:

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

### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,50  
Portion Schlagsahne € 1,00

Bedienungsgeld und 7 % 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 = Farbstoff

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