

## Aperitif

|   |         |             |
|---|---------|-------------|
| Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé                               | 1 dl    | € 5,20      |
| Flasche „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé                                 | 0,75 lt | € 32,50     |
| Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör                               | 1 dl    | € 6,20      |
| Sherry trocken (fino) oder medium   | 5 cl    | € 5,40      |
|  |         |             |
| Portwein – Saint Clair, Tawny Port  | 5 cl    | € 5,40      |
| Campari Soda/Orange   |         | € 5,80/6,30 |
| San Bitter (alkoholfrei) mit Soda   |         | € 5,80      |
| San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft  |         | € 6,30      |
| Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz (auch alkoholfrei möglich)               |         | € 7,50      |
| Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Lillet Wild Berry                             |         | € 7,50      |
| Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)                                    |         | € 7,50      |

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

|   |                     |
|---|---------------------|
| Flädlesuppe   | € 6,90              |
| Cremesüppchen von der Petersilienwurzel                               | € 6,90              |
| ..... mit gebratenem Zanderfilet                                      | € 10,50             |
| <b>Adler's Nüssle-Salat mit Speck und Brotcroutons</b>                | <b>klein € 8,90</b> |
|   | groß € 13,50        |
| Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkostsalaten (Hausdressing) | € 7,50              |
| Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (Essig/Öl Dressing)            | € 7,00              |
| und gehobeltem Parmesan   |                     |

## Wildzeit

|   |         |
|---|---------|
| Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle  | € 28,50 |
| Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbee  | € 37,50 |
| rbirne, Apfelrotkraut & Kroketten   |         |
| <u>Wildererteller:</u> Leckeres Rehschnitzel mit Rahm-Champignons, Rehfleischküchle und Goulasch an einer Preiselbeerbirne mit Apfelrotkraut, Wirsinggemüse und Spätzle | € 32,50 |
| Rehfleischküchle mit Schalotten in Burgundersauce, Wirsinggemüse und Kroketten  | € 21,50 |

## Weinempfehlung (Chefs Lieblings-Roter) zu unseren Wildgerichten

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Masca del Tacco Susumaniello 2023  | 0,75 l | € 31,00 |
| <i>Masca del Tacco Susumaniello ist elegant und kraftvoll mit reifen Tanninen, Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten und mit einem langen Abgang</i> |        |         |

## Klassisch gut

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **   | € | 17,50 |
| Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites   | € | 28,50 |
| Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites   | € | 22,50 |
| Schweinemedaillons mit Steinchampignons in Rahmsauce, ** Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle | € | 25,50 |
| Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites                          | € | 34,50 |
| Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce, dazu Wirsinggemüse und Kroketten                     | € | 35,00 |

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

## Schlemmer-Menü

- Nüssle-Salat mit Speck und Brotcroutons
- Flädlesuppe
- Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce  
dazu Wirsinggemüse und Kroketten
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis  
mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas



Menü € 52,50

## Tellergerichte und Salate

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <u>Gutsherrentoast</u>  | € | 19,00 |
| Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert |   |       |
| Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Stein-Champignons in Rahmsauce                       | € | 25,50 |
| dazu Spätzle  |   |       |
| Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten                                      |   |       |
| ...mit gebratenen Kalbsplätzchen  | € | 20,00 |
| ...mit Plätzchen vom Schweinefilet  | € | 17,50 |
| Gourmetsalat (Blatt- & Nüsslesalat) mit gebratenen Fischen                            | € | 27,50 |
| an Sauce Remoulade  |   |       |
| Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt                         | € | 29,50 |

## Fleischlos

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Rote-Bete Graupenrisotto mit glasierten Tomaten an Kräutersauce   | € | 19,80 |
| Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt  | € | 17,50 |
| Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Tomate/Mozzarella - & Ricotta-Spinat mit mediterranem Gemüse an Schnittlauchsauce mit gehobeltem Parmesan | € | 19,50 |

### Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen
  - Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Rote-Bete Graupenrisotto mit glasierten Tomaten an Kräutersauce
  - Duett von Cassis- & Passionsfrucht- Sorbet an Fruchtmark und Früchten

Menü € 34,50

auch  möglich



## Aus Meer & See

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis | € | 29,00 |
| Gebratenes Filet von der Dorade und gebratene Garnele auf Rote-Bete Graupenrisotto Kräutersauce      | € | 28,50 |

### Fischmenü Kleines Fischmenü Fischmenü

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit gebratenem Zanderfilet



Gebratenes Filet von der Dorade und gebratene Garnele auf Rote-Bete Graupenrisotto Kräutersauce



Crème Brûlée mit Früchten

Menü komplett € 44,50

## Vesper

|   |         |
|---|---------|
| Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken              | € 16,50 |
| Wurstsalat einfach **                                     | € 11,30 |
| Wurstsalat "Elsässer Art" **                              | € 11,90 |
| Wurstsalat garniert mit feinen Salaten **                 | € 14,90 |
| Wurstsalat „Elsässer Art“, garniert mit feinen Salaten ** | € 15,50 |

## Zusätzliches

|                      |        |               |        |
|----------------------|--------|---------------|--------|
| Bratensauce          | € 1,50 | Rahmsauce     | € 2,00 |
| Rahmsauce mit Pilzen | € 2,50 | Kräuterbutter | € 1,50 |
| Ketchup oder Majo    | € 1,20 | Pfeffersoße   | € 2,00 |

## Süße Ecke:

|  |         |
|--|---------|
| Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne  | € 9,80  |
| Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis,<br>/ Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne | € 10,60 |
| Eiskaffee oder Eisschokolade   | € 8,50  |
| Creme Brûlée an Beerenmark mit Früchten  | € 8,90  |
| Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne   | € 9,50  |
| Zitronen-Sorbet mit Winzersekt   | € 9,50  |
| Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis<br>mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas                 | € 8,90  |
| Eis-Late Macchiato   | € 8,50  |
| Affogato... 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso  | € 5,20  |
| Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne   | € 4,90  |

### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss

je Kugel € 2,30

### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet

je Kugel € 2,80

Portion Schlagsahne

€ 1,20

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!