

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	€ 7,20
Cremesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen	€ 7,50
..... mit gebratenem Zanderfilet	€ 10,50
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkostsalaten (Hausdressing)	€ 7,80
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (Essig/Öl Dressing) und gehobeltem Parmesan	€ 7,50
Blattsalat mit Kürbis-Ravioli, gerösteten Kürbiskernen, und gehobeltem Parmesan	€ 9,50
- als große Portion	€ 14,80

Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle	€ 29,50
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten	€ 39,00
<u>Wildererteller</u> : Leckeres Rehschnitzel mit Rahm-Champignons, Rehfleischküchle und Goulasch an einer Preiselbeerbirne mit Apfelrotkraut, Wirsinggemüse und Spätzle	€ 33,50
Rehfleischküchle mit Schalotten in Burgundersauce, Wirsinggemüse und Kroketten	€ 23,50

Weinempfehlung (Chefs Lieblings-Roter) zu unseren Wildgerichten

Masca del Tacco Susumaniello 2019	0,75 l	€ 31,00
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 **	€	18,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	29,80
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	23,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce, ** Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€	27,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	36,00
Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce, dazu Wirsinggemüse und Kroketten	€	36,50
<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	19,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Stein-Champignons in Rahmsauce dazu Spätzle	€	27,50
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten ...mit gebratenen Kalbsplätzchen	€	21,00
...mit Plätzchen vom Schweinefilet	€	18,50
Gourmetsalat (Blattsalat) mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	27,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	29,50

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

Schlemmer-Menü

- Bunter Salatteller



- Flädlesuppe

- Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce
dazu Wirsinggemüse und Kroketten

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

Menü € 55,00



Vorankündigung:
Unsere Adler-Metzgete ist
vom 30.11.26 bis 02.12.26



Fleischlos

Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Rote-Bete Graupen-Risotto mit glasierten Tomaten und Kräutersößchen  möglich	€	21,00
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	€	19,80

Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen



- Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Rote-Bete Graupen-Risotto mit glasierten Tomaten und Basmatireis

Menü € 36,00

auch  möglich

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

Aus Meer & See

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€	29,80
Duett von der Dorade und Black Tiger-Garnelen auf Rote Bete Graupen-Risotto an Kräutersößchen	€	29,50

Fischmenü Kleines Fischmenü Fischmenü

Cremesüppchen vom Kürbis mit gebratenem Zanderfilet

⌘⌘⌘

Duett von der Dorade und Black Tiger-Garnelen auf Rote Bete Graupen-Risotto an Kräutersößchen

⌘⌘⌘

Crème Brûlée mit Früchten

Menü komplett € 46,50

Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	16,50
Wurstsalat einfach **	€	11,50
Wurstsalat "Elsässer Art" **	€	12,00
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten **	€	15,00
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, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Crème 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 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 Servicemitarbeitern!