

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif

„Show Him“ Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen

0,1l | 11,80 €

Alkoholfreier Apfel-Champagner aus Südtirol

0,1l | 7,80 €

~~~~~

## Besonderes aus der Adler Küche

### ~Unsere köstlichen Vorspeisen~

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen

Aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant

19,50 €

Pikant angemachter Ochsenmaulsalat vom Ratshausener Boeuf Charolais

„Tradition und Handwerkskunst“

17 €

Terrine von der gegrillten Entenstopfleber auf Kräuternage mit Salatspitzen

Trüffelvinaigrette und gerösteter, hausgebackener Brioche

29,80 €

Dazu ein Glas Süßwein Sauternes Château Petit Geraud 5cl

12 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit gebratenen Wildgarnelen

im Zucchini-mantel und Orangenbutter

29 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani

und Tomaten-Honigfondue

24 €

Blätterteig-Feuilletés gefüllt mit badischem Stangenspargel

und frischen Rahmmorcheln aus Oberdigisheim

29 €

~~~~~

~ Vom Boeuf Charolais, Pfälzer Spargel und Merluzzo~

Geschmorte glacierte Short-Ribs vom Ratshausener Boeuf Charolais „BBQ Style“

mit Gemüsepanachè und Kartoffel-Mille-feuille

42 €

Portion Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gefüllten Schinkenflädle

und neuen Kartoffele

43 €

Auf Wunsch dazu: Gegrilltes Kalb-Entrecôte

16 €

Gebratener Seehecht „Merluzzo“ in Bärlauch-Beurre-blanc mit Blattspinat

glacierten Spargelspitzen und junge Kartoffele

46 €

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif

„Petit Adler“ Winzersekt Franz Keller ~ Oberbergen am Kaiserstuhl
0,1l | 9,80 €

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin MJ`S mit Ginger Beer und frischem Limettensaft
0,25l | 12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör
0,2l | 8 €

Schwäbische Alb-Klassiker aus der Adler-Küche

~Zur Vorspeise~

Feines Bärlauchcremesuppe mit Croûtons
13,90 €

Tasse Saure Adler-Kutteln mit Lemberger
16,50 €

Schwäbischer Kartoffelsalat mit feinen Blattsalaten „*halb und halb*“
im Kartoffel-Sauerkirschdressing mit Speckwürfel, Croûtons und gerösteten Nüssen
15,80 €

Edle Frühlingssalate aus Brodes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan
17,80 €

~Zum Hauptgang~

Weißer Kalbsbratwurst „Schwäbische Hochzeitsbratwurst“
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Salatspitzen und BratensöÙle
24,90 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit BratensöÙle, Preiselbeeren
Pommes frites oder Dinkelspätzle
klein 29 € | 31 €

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit BratensöÙle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln
klein 36,80 € | 38,80 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmelzt
und würzigem Kartoffel-Blattsalätle
klein 25,80 € | 27,80 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln
klein 25,80 € | 27,80 €

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gäste.
Fragen Sie uns gerne.