

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif

„Holunder Spritz“

Hausgemachter Holunderblütensaft mit trockenem Sekt Smaragd und Soda aufgegossen

„Eagle Mule“

Hausgebrannter Gin mit Ingwerbier aufgegossen

12 €

Für unsere Suppen-Liebhaber

Adler Wirt`s Japanische Ramensuppe mit Onsen-Ei

12,80 €

Feines Cremesüpple von gegrilltem Spitzpaprika mit gebratener Wildgamele und Croûtons

13,20 €

Toskanisches Fischesüpple mit Röstbrot-Crostini

15 €

Tässle Saure Adler-Kutteln mit Lemberger

13,30 €

Unsere köstlichen Vorspeisen zur Sommerzeit

Hausgemachte Pappardelle „fresco“ mit gegrillten Tomaten, Seehecht in Weißwein und Parmesan

20,50 €

Gegrillte Wassermelone mit überbackenem Crottin de Chavignol
„Ziegenkäse aus der Provence“ mit Rote-Beete Lavendelbeeren-Vinaigrette

21 €

Gebratener Oktopus in Sc. Bourride auf schwarzem Venere-Reis-Risotto und Kräutersalätle

24,50 €

Gegrillte Melanzani auf badischem Ziegenfrischkäse in Tomaten-Honig-Fondue

19,80 €

Blätterteig Feuilletè gefüllt mit Entenlebermousse, mariniertem Apfelstroh
glacierten Kirschen und Portweingelee

25 €

Dazu ein Glas Sautern 2016 Château Petit Geraud 5cl 12 €

Schwäbischer Kartoffelsalat mit feinen Blattsalaten „halb und halb“
in Kartoffel-Sauerkirschdressing mit Speckwürfel, Croutons und gerösteten Nüssen

12,30 €

Edler Sommersalat aus Broldes Garten in Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

14,80 €

~ Vom Wagyu Rind S.M.A. und vom Poulet de Bourgogne ~

Gegrilltes Rückenstück vom Rathausener Wagyu Rind „40 Tage knochengreif“
auf Crema di Porcini, Tomatenspinat und Panzerotti di Verdure
Schlachtung mit Achtung S.M.A.

53 €

Thai Curry vom Poulet de Bourgogne mit Zitronengras und
Kafirlimonen abgeschmeckt dazu Berberitzenreis

36 €

Roulade vom Rathausener Wagyu Rind in Blauburgunder Sauce, glaciertem Gemüse
Kartoffelpüree und hausgemachten Dinkelspätzle
Schlachtung mit Achtung S.M.A.

40,50 €

~~~~~  
Feines Fischgericht aus der Bretagne

Gebratener bretonischer Rochenflügel in Kapern-Sardellenbutter  
auf Tomatenspinat und Pommes Parisienne

45 €

~~~~~  
Unsere traditionellen Hauptspeisen

Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit BratensöÙle
dazu Dinkelspätzle, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 29,40 € | 31,40 €

Schwäbischer Filder-Rostbraten 220g mit Filder-Sauerkraut RahmsöÙle
und handgemachten Schupfnudeln

klein 31 € | 33 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein „Wiener Art“ mit BratensöÙle, Preiselbeeren
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 26,60 € | 28,60 €

~~~~~  
Schwäbische Klassiker

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 20,30 € | 22,30 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmälzt  
und würzigem Kartoffel-Sommersalat

klein 20,80 € | 22,80 €

Frische schwäbische Hochzeitsbratwurst mit Bratensaft  
und Kartoffel-Sommersalat

klein 17,50 € | 19,50 €