Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif 0,2l

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin mit Ginger Beer und frischem Limettensaft

10 €

Negroni mit hausgemachtem roten getrüffeltem Wermuth

12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör

7 €

Schwäbische Alb-Klassiker aus der Adler-Küche

~Zur Vorspeise~

Feines Bärlauchcremesüpple mit gebratener
Wildgarnele und Croutons

16,00 €

Tasse Saure Adler-Kutteln mit Lemberger

14,30 €

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

13,80 €

Edler Frühlingssalate aus Brodes Garten in Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

15,80 €

~Zum Hauptgang~

Frisch gegrillte Wildschweinkäse-Knackwurst auf Omas Alblinsen
mit hausgemachten Dinkelspätzle

24 €

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein mit BratensöÙle, Preiselbeeren
Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 27,80 € | 29,80 €

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

klein 29,80 € | 32,80 €

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

klein 22,00 € | 24,00 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 21,80 € | 23,80 €

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif 0,1

Glas Champagner Pol Roger
Réserve brut

17 €

Hausgebrannter Gin MJ'S mit thailändischem Anchan Tee versetzt
und Tonic Water Thomas Henry

0,2l / 14 €

~~~~~

Surprise aus der Adler-Küche

~Unsere köstlichen Vorspeisen~

Adler`s berühmte Japanische Ramensuppe mit Onsenei

16 €

„Agnolotti a la Piemontese“

Gefüllte hausgemachte Agnolotti vom Ländlekalb und Kaninchen
mit Pecorino Romana

26 €

Lauwarme gebackene Praline vom badischen Ziegenfrischkäse auf Rote Beete
und süß-sauren eingelegten Herbstfrüchten und in Honig gerösteten Walnüssen

22 €

Lieblingssalat meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus
und Hummerglace

29 €

Terrine von der gegrillten Entenleber auf Feldsalat-Nage
mit Trüffelvinaigrette und geröstete Brioche

29 €

Dazu ein Glas Süßwein 2019 Jurancon Domaine Bordenave „Le plaisir partagé“ 5cl / 8 €

~~~~~

~Zum Hauptgang~

Gegrilltes Schwarzwälder Hirschsteak auf „Crema di porcini“ mit eingelegten Früchten
und Parmesanschupfnüdele

42 €

Bistecca vom Ratshausener Charolais Rind „Knochengereift“

S.M.A. Schlachtung mit Achtung

auf Ligurische Art mit Caponata und Sc. Diavolo

51 €

„Pollo alla Diavolo“ Toskanisches Ofenhähnchen mit Limone und Chili gebraten
dazu Rosmarinpolenta und Zuckerschoten

34 €

Gebratener Nordland-Kabeljau „Skrei“ mit frischen Miesmuscheln
frischem Blattspinat und wilden Kartoffeln

44 €