

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 Spargelcremesüpple mit gebratenen Garnelen
und Croutons

16,50 €

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 €

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

15,80 €

~Zum Hauptgang~

Gegrillte Knackwurst vom Reh aus der Adler Jagd und Duroc Schwein
mit schwäbischem Kartoffelsalat und edlen Blattsalaten

19 €

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 Voirin Jumel Grand Cru Blanc de Blancs Brut

17 €

Hausgebrannter Gin mit thailändischem Anchan Tee versetzt und Tonic Water

0,2l / 14 €



Besonderes aus der Adler Küche

~Unsere köstlichen Vorspeisen~

Adlerwirts berühmte Japanische Ramensuppe mit Onsenei

16 €

Hausgebackenes Blätterteig-Feuilletès mit Grünspargel
vom Lindenhof und frischen Rahmmorcheln gefüllt

26 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani
in Tomaten-Honigfondue

19 €

Lieblingssalat meiner Frau Martina mit gegrilltem Hummerschwanz und Hummerglace

30 €

Gebratene Gänseleber auf gerösteter Brioche und gegrilltem Apfel in Portweinsauce

29 €

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



~Vom Ofenhühnchen, Grünspargel und Charolais-Rind ~

„Pollo alla Diavolo“

Toskanisches Ofenhühnchen mit Limone und Chili gebraten
glasierten Zuckerschoten und Rosmarinpolenta

34 €

Bruchsaler Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, gefüllten Schinkenflädle
und neuen Kartoffele

34 €

Auf Wunsch dazu:

Gegrilltes Rückenstück vom Ratshausener Boeuf Charolais S.M.A.

16 €

„Le Boeuf braise“ Französischer Schmorbraten vom Charolais Rind S.M.A. mit
Spargelspitzen, Apfelrotkohl und Dinkelspätzle

38 €

Gegrillter Schwertfisch in Sardellenbutter mit Artischocken, Pinienkernspinat
Grünspargelspitzen und jungen Kartoffele

43 €