

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif 0,1l

Hausgebrannter Gin MJ'S mit thailändischem Anchan-Tee versetzt und Tonic Water
14 €

„Show Him“ Hausgebrannter Himbeerlikör mit trockenem Sekt aufgegossen
9 €

Glas Champagner Voirin Jumel blanc de blanc Grand Cru brut
14 €



Für unsere Suppen-Liebhaber

Kraftbrühe vom Ratshausener Boeuf Charolais mit Leberklößchen & Butterklößchen
10,50 €

Feines Spargelcremesüpple mit gebratener Wildgarnele und Croûtons
12,50 €

Tässle Saure Adler-Kutteln mit Lemberger
12,50 €



Unsere köstlichen Vorspeisen zur Frühlingszeit

Gegrillter Grünspargel vom Dormettinger Lindenhof mit Parmesan überbacken
und Wildschweinschinken aus der Adler Jagd
21,00 €

Lauwarmes Blätterteig-Feuilletès gefüllt mit Grünspargel vom Dormettinger Lindenhof
und frischen Rahmmorcheln
24,80 €

Gebratenes Filet von der Rotbarbe unter der Kartoffelkruste mit jungem Spinatsalat
23,00 €

Gegrillte Melanzani auf badischem Ziegenfrischkäse in Tomaten-Honig-Fondue
18,80 €

Terrine von der gegrillten Entenleber auf Portweingelee, Wildkräuternage
und hausgebackene Röst-Brioche
26,00 €

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
11,50 €

Edle Frühlingsalate aus Broldes Garten in Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan
14 €

Vom Ratshausener Boeuf Charolais vom Kalb und vom Rochenflügel

Gegrilltes Rückenstück vom Ratshausener Boeuf Charolais mit Rosmarin und geräuchertem Meersalz gewürzt auf Kartoffelpüree mit Kalamata-Oliven und Artischocken-Grünpargelsautè
S.M.A. Schlachtung mit Achtung
52,00 €

Boeuf Bourguignon vom Ratshausener Boeuf Charolais mit glaciertem Gemüse auf Kartoffelpüree und hausgemachten Dinkelspätzle
S.M.A. Schlachtung mit Achtung
36,80 €

Ländlekalbsrücken vom Rost auf Grünpargel vom Dormettinger Lindenhof mit frischen Rahmmorcheln und hausgemachten Nüdele
46 €

~~~~~  
Gebratener bretonischer Rochenflügel auf Tomatenspinat in Kapern-Sardellen-Beurre blanc und jungen Kartoffele  
43 €  
~~~~~

Unsere traditionellen Hauptspeisen

Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit Bratensöble dazu Dinkelspätzle, Pommes Frites oder Bratkartoffeln
klein 27,50 € | 29,50 €

Schwäbischer Filderrostbraten 220g mit Sauerkraut Rahmsöble und handgemachten Schupfnudeln
klein 29 € | 31 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein „Wiener Art“ mit Bratensöble, Preiselbeeren Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder Dinkelspätzle
klein 23,80 € | 25,80 €

~~~~~ Schwäbische Klassiker

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln
klein 19 € | 21 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmälzt und würzigem Kartoffel-Frühlingssalat
klein 19,50 € | 21,50 €

Schwäbische Alb Linsen „Rezept von meiner Adler Oma“ mit Dinkelspätzle und Bauernbratwurst vom Duroc-Schwein
klein 17 € | 19 €

Nach wie vor kümmern wir uns um Allergien und Unverträglichkeiten.
Bei Fragen dazu, wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.