

Zum Aperitif

Negroni 12 €

Spanischer Vermouth~ Reserva~ Bodegas Martinez Lacuesta~ La Rioja 9 €

Anchan Gin Tonic - Haugebrannter Gin mit thailändischem Anchan Tee versetzt
mit Tonic Water Thomas Henry aufgegossen 14 €

Show Him – Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen 11,80 €

Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller - pro Person 4,50 €

~~~~~

~Unsere sommerlichen Vorspeisen aus der Adler-Küche~

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen  
Aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant

19,50 €

„Petit bisque de poisson“

Provenzalische Fischsuppe mit Röstbrot und Sc.Rouille

18 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus in Hummerglace

26,50 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani  
und Tomaten-Honigfondue

24 €

Presskopf vom schwäbischem Landschwein pikant mariniert auf kleinem  
Kartoffelgröstel und gebackenem Ei

26 €

Lauwarm gefüllter Kalbfuss nach „Fernand Point“ auf marinierten frischen Pfifferlingen

27 €

Terrine von der gegrillten Entenleber auf Aprikosengelée und frischen Sommertrüffel  
mit gerösteter hausgebackener Brioche

29 €

Dazu sehr gerne auf Wunsch ein Glas Sautern – 2016 Château Petit Geraud – 5cl / 12 €

~~~~~

~ Vom Rehbock, Alb-Rind, Maispoularde und Seeteufel~

Kleines Jägerrecht vom Rehbock aus der Adler-Jagd „Herz, Leber und Niere“
in Holunderessigsauce und knusprigen Bratkartoffeln

29 €

In Rosmarin gegrilltes Entrecôte vom Alb-Rind mit provenzalischer Butter
jungen Speckbohnen und gebackenem Kartoffel Mille feuille

47 €

Pollo alla Diavolo- Maispoularde aus dem Burgund in Chili, Limone und Salbei gebraten
mit cremiger Rosmarinpolenta

36 €

Gebratener bretonischer Seeteufel in leichter Zitronencreme mit
Tomatenspinat und jungen Kartoffeln

49 €

Zum Aperitif

Erfrischender Sirup von Zitronenverbene aus Broldes Garten und Limette
mit trockenem Sekt Smaragd aufgegossen 11,80 €

„Petit Adler Rosé brut“ Winzersekt Franz Keller ~ Oberbergen am Kaiserstuhl 9,80 €

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin MJ'S mit Ginger Beer und frischem Limettensaft 12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör 8 €

Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller pro Person 4,50 €



~ Zur Vorspeise aus unserer schwäbischen Adler-Küche ~

Feines Pfifferlingscremesüpple mit Croûtons

13,50 €

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 Sommersalate aus Broldes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

17,80 €



~ Tradition und Handwerkskunst ~

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

klein 36,80 € | 38,80 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit BratensöÙle, Preiselbeeren
Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 29 € | 31 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmelzt
und würzigem Kartoffel-Blattsalatle

klein 25,80 € | 27,80 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 25,80 € | 27,80 €

Weißer Kalbsbratwurst „Schwäbische Hochzeitsbratwurst“
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Salatpitzen und BratensöÙle

24,90 €

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