

# 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 Kürbiscremesüpple mit Croutons

13,00 €

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 winterlicher Salat aus Brodes Garten in Kartoffel-Sauerkirschdressing  
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

15,80 €

~~~~~

### ~Zum Hauptgang~

Frische gegrillte Hirsch-Käse-Knack-Würstle von unserem Sohn Maximilian  
mit Bratensaft und Kartoffel-Winter-Salat

klein 17,80 € | 19,80 €

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

klein 27,80 € | 29,80 €

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

klein 29,80 € | 32,80 €

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

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 €

„Show Him“

Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent  
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen

9,80 €

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

0,2l / 14 €

~~~~~

## Surprise aus der Adler-Küche

~Unsere winterlichen Vorspeisen~

Unsere bekannte Japanische Ramensuppe mit Onsenei

„wia`s da Adlerwirt am liebsten mag“

16 €

Gebackene Praline vom Badischen Ziegenfrischkäse auf Quitten-Carpaccio  
mit Roter Beete-Vinaigrette und in Honig karamellierte Walnüsse

24 €

Lieblingssalat meiner Frau Martina mit gegrilltem kanadischem Hummer

28 €

Zweierlei von der Gänseleber „Mousse und gebratene Leber“ an Römischer Nage  
Trüffelvinaigrette, Salatbouquet mit geröstetem Adler-Brioche

28 €

*Dazu ein Glas 5cl Süßwein Château Petit Geraud Sauternes 2016*

12 €

~~~~~

~Zum Hauptgang~

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

34 €

Gegrillte Rehkeule aus der Adlerjagd auf Kartoffelpüree mit kandierten schwarzen Oliven,  
Speck und Zwiebeln, Rucola, Tomaten und geschmortem Gewürzkraut

44 €

Rinderrücken vom Ratshausener Boeuf Charolais mit gebratener Gänseleber  
„nach Rosini“ auf Schwarzwurzel-Frikassee und geschmorter Kartoffeltarte

55 €

Gebratener Skrei „Nordlandkabeljau“ in Beurre blanc mit frischen Miesmuscheln  
gebratener Romanesco und wilden Kartoffele

46 €

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