

Zum Aperitif

Spanischer Vermout~ Reserva~ Bodegas Martinez Lacuesta~ La Rioja 9 €
„ShowHim“ Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen 11,80 €
Negroni 12 €

Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller / 4,90 €

~Unsere feinen Vorspeisen im Frühling~

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen
Aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant
19,50 €

Blätterteig-Feuilletée mit frischem Grünspargel vom Dormettinger Lindenhof
und frischen Rahmmorcheln gefüllt
27 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani
in Tomatenhonig-Fondue
24,80 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus
auf Pimento-Coulis und Hummerglace
29 €

Terrine von der gegrillten Entenstopfleber auf Bratapfelgelée, frischem Sommertrüffel
und geröstete, hausgebackene Brioche
29 €

Dazu sehr gerne ein Glas Sauternes 2016 Château Petit Geraud – 5cl / 12 €

~ Unsere besonderen Hauptgänge im Frühling ~

Ofenfrisches Mistkratzerle „Stubenküken“ aus dem Burgund
mit gebratenem Grünspargel und Bärlauch Risotto
39 €

Portion frischer Pfälzer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise
gefüllten Schinkenflädle und neuen Kartoffele
42 €

Dazu Wahlweise:

Kleines Kalbsrückensteak 14 €

Hausgeräucherter Schwarzwälder Schinken 6 €

Edles Fischgericht „Golf von Biskaya“

Gegrillter Loup de mer „Biskaya“ auf Broccoli Püree mit Safranspinat in Zitronencreme
und jungen Kartoffele
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 / 4,90 €



~ Zur Vorspeise aus unserer schwäbischen Adler-Küche~

Feines Bärlauch-Cremesüpple 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 €

Edler Frühlings-Salat 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 Bratensößle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 36,80 € | 38,80 €

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

klein 29 € | 31 €

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

klein 25,80 € | 27,80 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 26,80 € | 28,80 €

Gebratene Hochzeitsbratwurst vom Ländlekalb mit Bratensößle
und Kartoffel-Blattsalätle

24 €

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