

Zum Aperitif

„Show Him“ Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen

0,1l | 11,80 €

Alkoholfreier Apfel-Champagner aus Südtirol

0,1l | 7,80 €



Besonderes aus der Adler Küche

~Unsere köstlichen Vorspeisen~

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

19,50 €

Wiener Beuschel vom Ländle-Kalb mit Semmelknödel

21 €

Pikant angemachter Ochsenmaulsalat vom Ratshausener Boeuf Charolais
„Tradition und Handwerkskunst“

17 €

Terrine von der gegrillten Entenstopfleber auf Kräuternage mit Salatspitzen
Trüffelvinaigrette und gerösteter, hausgebackener Brioche

29,80 €

Dazu ein Glas Süßwein Sauternes Château Petit Geraud 5cl

12 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus und Chorizo-Sabayone

29 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani
und Tomaten-Honigfondue

24 €

Blätterteig-Feuilletè gefüllt mit Pfälzer Stangenspargel und Rahmmorcheln
aus Oberdigisheim

27 €



~ Vom Alb Rind, Pfälzer Spargel und Seeteufel~

Zweierlei vom Alb Rind „gegrilltes Filet und geschmorter Ochsenchwanz“ in kräftiger
Burgundersauce mit Gemüsemlange und Kartoffel-Mille-feuille

51 €

Portion Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gefüllten Schinkenflädle
und neuen Kartoffele

43 €

Auf Wunsch dazu: Gegrilltes Kalb-Entrecôte

16 €



Gebratener bretonischer Seeteufel „Lotte de Mer“ in Hummercreme
mit jungem Spinat, Spargelspitzen und neuen Kartoffeln

48 €

Zum Aperitif

„Petit Adler“ Winzersekt Franz Keller ~ Oberbergen am Kaiserstuhl
0,1l | 9,80 €

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin MJ'S mit Ginger Beer und frischem Limettensaft
0,25l | 12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör
0,2l | 8 €

Schwäbische Alb-Klassiker aus der Adler-Küche

~Zur Vorspeise~

Feines Bärlauchcremesüpple mit Croûtons
13,90 €

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 Frühlingssalate aus Brodes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan
17,80 €

~Zum Hauptgang~

Weißer Kalbsbratwurst „Schwäbische Hochzeitsbratwurst“
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Salatspitzen und Bratensößle
24,90 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Bratensößle, Preiselbeeren
Pommes frites oder Dinkelspätzle
klein 29 € | 31 €

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit Bratensößle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln
klein 36,80 € | 38,80 €

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 25,80 € | 27,80 €

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