

~Zum Aperitif~

Erfrischender Sirup von Zitronenverbene und Limette mit Sekt Smaragd aufgegossen

11,80 €

Petit Adler Winzersekt - Franz Keller - Oberbergen am Kaiserstuhl

9,80 €

Hausgemachter Holunderblütensaft mit Sekt Smaragd aufgegossen

11,80 €

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin mit Ginger Beer und frischem Limettensaft

12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör

8 €

Feiner Apfel-Champagner aus Südtirol „Alkoholfrei“

7,80 €

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

~~~~~  
~ Feine Suppen aus der Adler Küche ~

Feines herbstliches Kürbiscremesüpple mit Rosmarin-Zimt Croûtons

14 €

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen

aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant

19,50 €

Tasse Saure Adler-Kutteln mit Lemberger

16,50 €

~~~~~  
~ Zur Vorspeise aus der herbstlichen Adler-Küche ~

Schottischer Wildlachs – Lable Rouge- „mi cuit“

auf Meerrettichnage, Lauch Öl und Auberginenmarmelade

27 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit lauwarm mariniertem Kalbskopf
und Meerrettichcreme

29 €

Rote-Beete-Carpaccio mit Beeren-Vinaigrette mariniert, mit Rucola und
badischem Ziegenfrischkäse und eingelegtem Gemüse

21 €

Schwäbischer Kartoffelsalat mit feinen Blattsalaten „halb und halb“
im Kartoffel-Sauerkirschdressing mit Speckwürfel, Croûtons und gerösteten Nüssen

15,80 €

Edler herbstlicher Salat aus Brodes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

17,80 €

Terrine von der gegrillten Entenstopfleber auf Bratapfelgelee
mit frischem Herbst Trüffel und gerösteter Adler-Brioche

32 €

Und dazu ein Glas Süßwein -Château Petit Geraud- Sauternes- 5cl / 12 €

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

~Zum Hauptgang~
~Tradition und Handwerkskunst~

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit BratensöÙle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln
klein 37,80 € | 39,80 €

Hirschrücken vom Rost in Waldpilzrahmsauce auf Brokkoli-Püree
Apfelrotkohl und hausgemachten Quarkknepfle
53 €

In Rosmarin gegrilltes Entrecôte von der Alb Färsé XO 450 g - Beurre a la Parisienne-
mit Gemüsemlange und Kartoffel Croustillant
Für zwei Personen/pro Person 49 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit BratensöÙle, 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 €

Frische weiÙe Hochzeitsbratwurst vom Metzger Haid aus Offerdingen
mit BratensöÙle und Kartoffel,-Blattsalätle
29 €

Bretonische Wild-Dorade „Petit Bateau de pêche“ in Zitronen-Lauch-Beurre blanc
mit Safranspinat und wilden Kartoffele
54 €

~~~~~  
~SüÙes aus der Adler-Patisserie~

Lauwarmer französischer Apfeltarte „Tarte Tatin“ mit hausgemachtem Vanilleeis  
17 €

Feine gebrannte Vanillecreme mit frischen Beeren hausgemachtem Himbeersorbet  
17,50 €

„Steirischer Kuss“ Hausgemachtes Vanilleeis auf Beeren mit steirischem Kürbiskernöl  
13,80 €

Erfrischendes Limetten-Basilikumsorbet auf Erdbeer-Joghurt-Sabayone  
14,50 €

~~~~~  
~Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit frischen Beeren und Fruchtmark~
Vanilleeis, Schokoladeneis, Espresso-Eis, Pistazieneis, Kokoseiscreme
Exotik-Sorbet, Himbeersorbet
5,80 €