

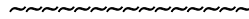
Zum Aperitif

Negroni 12 €

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

Malven Gin Tonic - Haugebrannter Gin mit Malven Tee versetzt
und Tonic Water Thomas Henry aufgegossen 14 €

Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller - pro Person 4,90 €



~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 €

Carpaccio von leicht geräucherter Lyonnaiser Wurst vom Pictus-Schwein
„Birkenhof in Owingen“ in Senf-Vinaigrette und gebackenem Landei

22 €

„Tartar a la Bordelaise“

Würziges Tartar vom Birkenhofochsen mit Knochenmark-Kruste
und frischer Kartoffelwaffel

27 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus in Hummerglace

26,50 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani
und Tomaten-Honigfondue

24 €

Gebackener Mini-Mozzarella mit luftgetrocknetem Schinken aus dem Adler-Reifekeller auf
sommerlichem Gelée Mille-feuille von provenzalischem Gemüse und Romesco-Sauce

24,80 €

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 Ländlekalb, Maispoularde und Maigre aus dem Atlantik~

Gegrilltes Kotelette vom Ländlekalb mit Rosmarin und Rauchsatz gewürzt
auf Steinpilzcreme, Rucola-Tomaten und Pfifferlings-Gnocchi

49 €

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

36 €

Gebratener Maigre aus dem Atlantik „Adlerfisch“ in Zitronen-Beurre blanc, Tomatenspinat
glacierten Stangenbohnen aus Broldes Garten und jungen Kartoffeln

44 €

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 4,90 €



~ 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 Bratensößle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 36,80 € | 38,80 €

Paniertes Schnitzel vom Pictus-Schwein „Birkenhof in Owingen“ mit Bratensößle
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 €

Schwäbische Alb Linsen vom Gayabad in Oberdigisheim, hausgemachter Bauernbratwurst
vom Pictus Schwein und Dinkelspätzle

24,00 €

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