

Zum Aperitif

Spanischer Vermouth~ Reserva~ Bodegas Martinez Lacuesta~ La Rioja
5 cl | 9 €

„Show Him“ Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen
0,1l | 11,80 €

~~~~~

~Unsere sommerlichen Vorspeisen aus der Adler-Küche~

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

Burrata-Mozzarella aus Kampanien mit marinierten Kirschtomaten, Rucola  
Parmesan und Basilikumpesto, abgeschmeckt mit altem Balsamico  
24 €

Lauwarm gefüllter Kalbfuss nach „Fernand Point“  
auf marinierten frischen Pfifferlingen  
27 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus  
in Hummerglace  
29 €

Terrine von der gegrillten Entenleber auf Aprikosengele mit frischen Sommertrüffel  
und hausgebackener, gerösteter Brioche  
29 €

*Dazu empfehlen wir ein Glas Sautern 2016 Château Petit Geraud*  
5 cl / 12 €

Lauwarmer badischer Ziegenfrischkäse mit gegrillten Melanzani  
und Tomaten-Honigfondue  
24 €

Presskopf vom schwäbischem Landschwein pikant mariniert auf kleinem  
Kartoffelgröstel und gebackenem Ei  
26 €

~~~~~

~ Vom Hirsch und vom Maishühnchen~

Gebratener Hirschrücken in Holunderbeerglace mit Gemüse-Melange
und hausgemachten Pfifferlingsnüdele
48 €

„Pollo alla Diavolo“

Ofenfrisches gebratenes Maishühnchen mit Limone und Peperoncini
auf toskanische Art mit cremiger Rosmarinpolenta
38 €

~Feines Fischgericht aus der Bretagne~

Bretonischer Seeteufel in fein aromatisierter Zitronencreme mit Tomatenspinat
gegrillter Artischocke und jungen 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 €

~~~~~

~ Zur Vorspeise aus unserer schwäbischen Adler-Küche~

Feines Pfifferlingscremesüpple 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 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 BratensöÙle
dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln
klein 36,80 € | 38,80 €

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 25,80 € | 27,80 €

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

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