

~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 Kürbiscremesuppe 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 ~

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit lauwarm mariniertem Kalbskopf
und Meerrettichnage

26 €

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 Broldes 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 €

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

~Zum Hauptgang~
~Tradition und Handwerkskunst~

Confit vom Wildschwein à la provencale aus der Adlerjagd in
schwarzer Olivensauce mit Rahmwirsing und Kartoffel-Trüffelpüree
45 €

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

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 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 €

~Edles Fischgericht~

Gegrillter Loup de mer „Biskaya“ in leichter Zitronencreme mit Tomatenspinat
und jungen Kartoffele
53 €

~Süßes aus der Adler-Pâtisserie~

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 €