

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

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 €

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 Merluzzo~

Zweierlei vom Alb Rind „gegrilltes Filet und geschmorter Ochsenchwanz“ in kräftiger

Burgundersauce mit Gemüsemelange 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 Bärlauch-Beurre blanc

mit jungem Spinat, Spargelspitzen und neuen Kartoffeln

48 €

# Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

## 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 Bärlauchcremesuppe 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 Bratensöble  
24,90 €

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

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

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmelzt  
und würzigem Kartoffel-Blattsalat  
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.