



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Herbst-Menü

***Bunter Blattsalat in Walnussdressing
Williamsbirne und Blauschimmelkäse***

* * *

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons

* * *

***Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
Serviettenknödel***

* * *

Crème brûlée mit Früchtegarnitur

4-Gang-Menü € 44,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 36,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 38,00

Als nächstes im ADLER:

„Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch“

Nächstens mal von Di. 22.10. bis Sa. 26.10.2024

* * *

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

Internationale Spezialitätenwochen im ADLER vom 02.11. bis 16.11.2024



(Änderungen vorbehalten)

Suppen und Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
|  Tafelspitzbrühe mit Flädle | € 6,70 |
|  Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons | € 8,00 |
| Gemischter Salat | € 6,70 |
|  Bunter Blattsalat in Walnussdressing,
Williamsbirne und Blauschimmelkäse | € 11,50 |
|  Hausgemachte Pilzravioli in Nussbutter
mit Parmesan und Pinienkernen | € 14,50 |

Wild aus heimischer Jagd

Unser Wild stammt nur aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region.

- | | |
|--|---------|
|  Wildschweinbraten mit Preiselbeeren und Semmelknödeln | € 21,00 |
|  Medaillons von Rehrücken mit Preiselbeeren,
gebratenen Pilzen und hausgemachten Brotknöpfe | € 33,00 |

Unsere Rotweinempfehlung

2018er Hagnauer Burgstall
Spätburgunder trocken
Winzerverein Hagnau, Bodensee
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

2023er Riesling
Qualitätswein, trocken
Weingut Schmitges, Mosel
0,1l 3,90 € / 0,2l 6,50 €



Weitere Hauptgerichte

	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€ 18,50
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 21,00
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 22,00
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio -Rind, hausgemachte Spätzle	€ 31,00
	Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste, Ratatouille und Kartoffelkrusteln	€ 32,00
	Gebratenes Lachsfilet in Orangen-Kapernbutter, geschmorter Fenchel und Kartoffelpurée	€ 26,00
	Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und buntem Salat	€ 17,00
	Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln	€ 13,50 / € 16,50



Vegetarisches

Fettuccine in Kürbis-Erdnussauce mit buntem Blattsalat	€ 17,00
Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen und Kirschtomaten	€ 17,00

Süßes

Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 8,50
Mousse au chocolat mit Portweifeigen	€ 11,50
Dessertvariation	€ 14,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 7,80

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.