



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

## Herbst-Menü

***Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons***

\* \* \*

***Entenkraftbrühe mit Pilzklößchen***

\* \* \*

***Hirschragout mit Preiselbeeren  
Hausgemachte Spätzle***

\* \* \*

***Quarkklößchen in süßen Bröseln mit Gewürzwetschgen***

4-Gang-Menü € 44,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 37,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 37,00

### **Aktuell im ADLER:**

\* \* \*

## ***„Gänsebraten auf Rädern“***




*Vom 19.11. bis 20.12.2024 gibt es bei uns wieder Gänsebraten und Enten auf Rädern! Sie bekommen alles fix und fertig von uns heiß verpackt.*

*Wir haben die Arbeit und Sie das Vergnügen!*

*(Natürlich können Sie Ihre Gans auch ganz bequem bei uns im Adler essen.)*




## Suppen und Vorspeisen

- |                                                                                   |                                                                      |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Tafelspitzbrühe mit Flädle                                           | € 6,70  |
|  | Bretonische Zwiebelsuppe mit Crème fraîche und Käsecrouton           | € 8,00  |
|                                                                                   | Gemischter Salat                                                     | € 6,70  |
|  | Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons                       | € 9,50  |
|                                                                                   | Geflügelterriner mit Preiselbeeren und Feldsalat                     | € 12,00 |
|                                                                                   | 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.*

- |                                                                                    |                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|
|  | Hirschragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle | € 21,00 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|

### **Unsere Rotweinempfehlung**

2022er Spätburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl  
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

Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites € 21,00

„Coq qu vin“ (Hähnchen mit Karotten, Champignons und Schalotten in Rotwein geschmort. Dazu gibt es, ganz französisch, Weißbrot) € 19,00



Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle € 22,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelklößen € 25,00



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen **Bio**-Rind, hausgemachte Spätzle € 31,00

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste, Ratatouille und Kartoffelkrusteln € 32,00

Garnelen mit Tagliarini in Kokos-Limettensauce und Parmesan € 24,00



Schweizer Wurstsalat mit Brot oder Bratkartoffeln € 13,50 / 16,50



## Vegetarisches

Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouill mit Kartoffelkrusteln € 18,00

## Süßes

Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln mit Zwetschgen € 9,50

Zweierlei Mousse au chocolat € 12,00

Dessertvariation € 14,00

„Coupe Danmark“ € 7,80  
(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

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.