



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

Menü

Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons

* * *

Maronencremesuppe

* * *

***Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
Serviettenknödel***

* * *

Stracciatellaparfait mit Zimtpflaumen

4-Gang-Menü € 44,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 37,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 37,00

Als nächstes im ADLER:

„Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch“

Nächstens mal von Di. 28.01. bis Sa. 01.02.2025

* * *

Fasnetsferien

Von Do. 27.02. bis Mo. 10.03.2025 bleibt der ADLER geschlossen

* * *

Feine Fischspezialitäten

Von Di. 11.03. bis Sa. 29.03.2025 gibt es wieder Feines aus Fluss und Meer



Suppen und Vorspeisen

 Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
Maronencremesuppe	€ 8,00
Gemischter Salat	€ 6,70
Feldsalat in Walnussdressing mit Croutons	€ 8,50
Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons	€ 9,50

Wild aus heimischer Jagd

 Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödeln	€ 26,00
 Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, bunter Salat	€ 17,50

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

	Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	€ 16,50
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 21,00
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 22,00
	Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste auf Sherryrahm, buntes Gemüse und Tagliarini	€ 27,00
	Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelklößen	€ 27,00
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio -Rind, hausgemachte Spätzle	€ 31,00
	Gebratenes Lachsfilet in Limetten-Kapernbutter, Mandelbrokkoli und Kartoffeln	€ 26,00
	Schweizer Wurstsalat mit Brot	€ 13,50
	Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 16,50



Vegetarisches

Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat	€ 15,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouille mit Gnocchi	€ 18,00

Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 9,50
Mousse au chocolat mit Sauerkirschen	€ 12,00
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.