

Zum Aperitif

Spanischer Vermout~ Reserva~ Bodegas Martinez Lacuesta~ La Rioja 9 €

Vermut Rosé~ Bodega Lustau ~ Andalusien 9 €

Malven Gin Tonic - Haugebrannter Gin mit Malven Tee versetzt 14 €

Crodino Spritz / Alkoholfrei 6 €

~~~~~

*Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller / 4,90 €*

~~~~~

~Unsere winterlichen Vorspeisen aus der Adler-Küche~

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen

Aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant

19,50 €

Unsere berühmte Blutwurst vom Landschwein

auf Trüffelsauce mit Apfelkompott

27 €

Croustillion vom badischen Ziegenfrischkäse auf marinierten, gelierten Quitten
und Rote-Beete Apfelsalat mit karamellisierten Walnüssen

24 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit gegrilltem kanadischem Hummer
auf Orangenbutter und Hummerglace

29 €

Gebratene frische Entenstopfleber auf Bratapfelscheibe
und geröstete Brioche mit Wintertrüffelsauce

29 €

Dazu sehr gerne auf Wunsch ein Glas Sauternes

2016 Château Petit Geraud – 5cl / 12 €

~~~~~

~ Vom Reh aus der Adler Jagd, vom Alb-Rind und vom Wildfasan~

Rehnüsschen vom Rost aus der Adler Jagd in Portwein-Feigensauce mit geschmortem  
Bitterkohl auf Pastinaken-Püree und hausgemachten Quarkknöpfe

48 €

In Rosmarin gegrilltes Filet vom Alb-Rind „Toskanische Tagliata“  
mit Cima di rapa und Kartoffel-Mousseline

49 €

Tournedos vom Wildfasan und Gänseleber in Sauce von frischem Wintertrüffel  
„Surprise du marché“

55 €

~~~~~

~Feines Fischgericht~

In Butter gebratenem Winter-Kabeljau auf BBQ-Lauch in Hummercreme
und schwarzem Piemonteser Reis

47 €

Zum Aperitif

Erfrischender Sirup von Zitronenverbene aus Broldes Garten und Limette
mit trockenem Sekt Smaragd aufgegossen 11,80 €

„Petit Adler Rosé brut“ Winzersekt Franz Keller ~ Oberbergen am Kaiserstuhl 9,80 €

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin MJ'S mit Ginger Beer und frischem Limettensaft 12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör 8 €



Und dazu ein Teller Charcuterie aus dem Adler Reifekeller / 4,90 €



~ Zur Vorspeise aus unserer schwäbischen Adler-Küche~

Feines Kürbiscremesüpple mit Rosmarin-Zimtcroûtons

13,50 €

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 winterliche Blattsalate aus Broldes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

17,80 €



~Tradition und Handwerkskunst~

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit Bratensößle

dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 36,80 € | 38,80 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Bratensößle, Preiselbeeren

Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 29 € | 31 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmelzt

und würzigem Kartoffel-Blattsalatle

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.