

Zum Aperitif

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

Vermut Rosé~ Bodega Lustau ~ Andalusien 9 €

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

Crodino Spritz / Alkoholfrei 6 €

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

## ~~~~~ ~Unsere Vorspeisen aus der Adler-Küche~

Berühmte Thai-Essenz mit Garnelen  
Aromatisiert mit Kaffir-Limette, Zitronengras und Galgant

19,50 €

Hausgemachte Bärlauch-Pasta „Pappardelle“ mit Bärlauchpesto  
gegrillten Tomaten und Parmesanchip

22 €

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

24 €

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit geröstetem Oktopus  
Pimento-Coulis und Hummerglace

29 €

Gebratene frische Entenstopfleber auf Bratapfelscheibe in Trüffelsauce  
und geröstete hausgebackene Brioche

29 €

*Dazu sehr gerne ein Glas Sauternes 2016 Château Petit Geraud – 5cl / 12 €*

## ~~~~~ ~ Vom Mistkratzerle aus dem Burgund vom Alb Rind und vom Zollern-Kalb~

Ofenfrisch gebratenes Mistkratzerle aus dem Burgund mit gebratenem Broccoli  
und cremigem Morchel-Risotto

39 €

In Rosmarin gegrilltes Bistecca Fiorentina vom Alb Rind mit Cannellini Bohnen  
und gebackener Kartoffel-Mille-feuille

54 €

Gegrillte Leber vom Zollern-Kalb mit Peperoncini, Knoblauch und Petersilie gefüllt  
nach alter toskanischer Jägerart mit knusprigen Bratkartoffeln

39 €

## ~~~~~ ~Feines Fischgericht~

Gebratener pazifischer Heilbutt in leichter Zitronencreme mit Safranspinat  
und Butterkartoffele

49 €

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gäste.  
Fragen Sie uns gerne.

## 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 Bärlauch-Cremesuppe mit Croûtons

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 €

Edler Frühlings-Salat aus Broldes Garten im Kartoffel-Sauerkirschdressing  
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

17,80 €

~~~~~

~Tradition und Handwerkskunst~

Wiener Kalbsbeuscherl vom Zollernkalb mit Semmelknödel

klein 24 € | 27 €

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit BratensöÙle

dazu Dinkelspätzle oder Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 36,80 € | 38,80 €

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit BratensöÙle, Preiselbeeren

Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 29 € | 31 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmelzt
und würzigem Kartoffel-Blattsalätle

klein 25,80 € | 27,80 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 26,80 € | 28,80 €

Gebratene Hochzeitsbratwurst vom Ländlekalb mit BratensöÙle
und Kartoffel-Blattsalätle

24 €