



## Was Feines vorweg

### Gebratene Entenstopfleber/Foie Gras de Canard

Blattsalatmix, Karamelläpfel und Knusper Quinoa 25,80

Dazu empfehlen wir einen 2015er Endinger Engelsberg MUSKATELLER Auslese  
AWC Vienna Goldprämiert, Weingut Leopold Schätzle, Endingen am Kaiserstuhl 5cl 10,90

### Avocado I cremiger Burrata I gebratene Garnelen I Wasabinüsse 18,50

**Fetakäse** mit Birnenchutney gratiniert I Dattel-Crostini I Blattsalatmix 12,90

**Kleiner Vitaminsalat** mit Knusperchips 9,90

**Kraftbrühe von der Rinderhesse** mit Grießklößchen und Gemüse 9,90

## Lieblingsgericht

### 200g Rostbraten vom argentinischen Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln,

feiner Adlersauce, Butterspätzle mit Schmelze oder Pommes frites 33,90

### Rehdelgulasch mit Preiselbeerapfel I Pilze-Gemüse I Spätzle mit Butterschmelze 24,90

### Geschnetzeltes Schweinefilet mit Chili, Datteln & Pistazien in Sherryrahmsauce

Gemischter Reis von Langkorn- und wildem Reis 25,50

### Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Schwarzwälder Schinken & Käse

in Wiener Panade gebacken I frittierte Kartoffelscheiben I Schälchen Vitamine 24,70 €

### Vegetarisch-Vegane Teigtäschchen mit Gemüsefüllung und Ras el Hanout-Gewürz

gedämpfter Chinakohl I fruchtige Tomatensauce 19,70

### Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten mit knusprigem Debrezinerwürstchen

Rahmlauchgemüse I Gnocchi alla Rucola 27,70

### Wildfang Steinköhlerfilet mit Kapern und Artischocke I Kartoffel-Käse-Rösti 32,90



## Empfehlung

zum Aperitif

### Sparkling Amarena

Privat Cuvée, Amarenakirschlikör, Kirsche  
10 €/10cl

### Andalo-Spritz

Sanddornlikör I Winzersekt I Soda I Orange  
10 €/10cl

### Alkoholfreier Gin Tonic

8,50 €/10cl

### Virgin Cosmopolitan-Alkoholfrei

8,50 €/10cl Maracujasirup I Bitter I Cranberry

## Unser Februar-Menü

### Gebratene Entenstopfleber/Foie Gras de Canard

Blattsalatmix, Karamelläpfel und Knusper Quinoa

Dazu empfehlen wir einen 2015er Endinger Engelsberg MUSKATELLER Auslese  
AWC Vienna Goldprämiert, Weingut Leopold Schätzle, Endingen am Kaiserstuhl 5cl 10,90 €

\*

### Clementinensorbet

mit Wokda on the rocks

\*

### Wildfang Steinköhlerfilet

mit Kapern und Artischocke I Kartoffel-Käse-Rösti

\*

### Creme brûlée

Zwetschgenragout I Pistazieneis

71

## Unsere Weinempfehlung

### 2024 er Pagos del Rey Pulpo Albarino, Galicia/Spanien

Der erstklassige, elegante und frische Weißwein hat eine zitronengelbe Färbung mit grünlichen Reflexen. Der Pulpo Albarino verströmt in der Nase Noten von Pfirsich, Aprikose und weißen Blumen. Am Gaumen ist er frisch und fruchtig, mit Tiefe im Aroma.  
0,75l Flasche 44,60 € - Nur Flaschenweise -





*Das geht immer*

**-STEAK & VITAMINE-** Rumpsteak vom Rinderrücken (160g) mit Kräuterbutter und Vitaminsalat 24,90

**Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

dazu ein Schälchen frische Vitamine 17,90

*Deftige Brotzeit- ganz einfach lecker*

**Schweizer Wurstsalat mit Käse**, Zwiebeln und Essiggürkchen, Tomaten

dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites 17,60

**Baguette belegt mit Käse & Serranoschinken**, Essiggemüse 9,90

*Desserts*

**1 Kugel Sorbet mit Macaron:** Cassis oder Himbeere oder Clementine 7,80

**Cremiges Stolleneisparfait** | Schokoladensauce | karamellisierte Datteln & Äpfel 12,60

**Creme brûlée** | Zwetschgenragout | Pistazieneis 12,60

**1 Kugel Cremeeis mit Eierlikör und Macaron** 10,50

zur Auswahl stehen: Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazie, Karamell-Eis

**Tagessorbet aufgefüllt mit Winzersekt** 12,00

**Affogato al caffé:** verbindet wunderbar doppelten Espresso mit süßem Vanilleeis **und einer Praline** 9,90

**Käsedessert** mit Honig und Früchten 15,00

„Flüssiges Dessert“ Ein schöner Edelbrand. Auswahl auf unserer Silberplatte

Preise in Euro inklusive 7% MwSt.

Für unsere jungen Adlergäste haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Über allergene Stoffe in den Gerichten gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft.