



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 | cremiger Burrata | gebratene Garnelen | Wasabinüsse 18,50

Fetakäse mit Birnenchutney gratiniert | Dattel-Crostini | 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

Rehedelgulasch mit Preiselbeerapfel | Pilze-Gemüse | 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 | frittierte Kartoffelscheiben | Schälchen Vitamine 24,70 €

Vegetarisch-Vegane Teigtäschchen mit Gemüsefüllung und Ras el Hanout-Gewürz
gedämpfter Chinakohl | fruchtige Tomatensauce 19,70

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten mit knusprigem Debrezinerwürstchen
Rahmlauchgemüse | Gnocchi alla Rucola 27,70

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



Empfehlung

zum Aperitif

Sparkling Amarena

Privat Cuvée, Amarenakirschlikör, Kirsche
10 €/10cl

Andaló-Spritz

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

Alkoholfreier Gin Tonic

8,50 €/10cl

Virgin Cosmopolitan - Alkoholfrei

8,50 €/10cl Maracujasirup | Bitter | 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, Edingen am Kaiserstuhl 5cl 10,90 €

*

Clementinensorbet

mit Wokda on the rocks

*

Wildfang Steinköhlerfilet

mit Kapern und Artischocke | Kartoffel-Käse-Rösti

*

Crème brûlée

Zwetschgenragout | 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 caffè: 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.