



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

Cremige Burrata | Papaya | gebratene Garnelen | Wasabinüsse 18,50

Kleiner Vitaminsalat mit Knusperchips 9,90

Fetakäse mit Birnenschutney gratiniert | Dattel-Crostini | Blattsalatmix 12,90

Weiß-grüner Spargelsalat mit Shiitakepilzen | Asia Snacks 18,90

Weißer Spargelcremesuppe 9,90

Lieblingsgericht

200g Rostbraten vom argentinischen Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln,

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

Mild gebeizter Sauerbraten | sautierte Pilze & Gemüse | Spätzle mit Butterschmelze 24,30

Ibérico Karree aus dem Ofen mit grünem Spargelbündel im Speck

Kartoffeln neuer Ernte | Sauce Hollandaise 29,90

Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Schwarzwälder Schinken & Käse

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

Vegetarische Teigtäschchen mit Gemüsefüllung und Ras el Hanout-Gewürz

gedämpfter Chinakohl | fruchtige Tomatensauce 19,70

Saltim Bocca vom Kalbsrücken mit Salbei & Parmaschinken | sautierter Blattspinat

Basilikumgnocchi 38,80

Skreifilet/Winterkabeljau auf der Haut gebraten mit frischem Knoblauch

Spargel grün/weiß | Artischocke | Kapern | Basilikum-Gnocchi 41,70

Warm marinierter Spargel grün-weiß mit gebratenen Doradenfilets

neue Kartoffeln und Asia Snacks 38,90



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 März-Menü

Gebratene Entenstopfleber/Foie Gras de Canard

Blattsalatsmix, Karamelläpfel und Knusper Quinoa

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

*

Clementinensorbet

mit Wokda on the rocks

*

Skreifilet/Winterkabeljau mit frischem Knoblauch

Spargel grün/weiß | Artischocke | Kapern | Basilikum-Gnocchi

*

Creme brûlée

Rotes Beerenragout | Creme Brûlée-Eis

71

Unsere Weinempfehlung



2024er 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

3er-lei von der Mousse au Chocolat mit Amarenakirschen und Vanilleeis 12,60

Creme brûlée | Rotes Beerenragout | Creme brûlée-Eis 12,60

1 Kugel Cremeeis mit Eierlikör und Macaron 10,50
zur Auswahl stehen: Vanilleeis, Schokolade, Creme Brûlée-Eis

Tagessorbet aufgefüllt mit Winzersekt 12,00

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

Fetakäse mit Birnensenf gratiniert mit karamellisierten Datteln und Äpfeln 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.