



Was Feines vorweg

Foie Gras de Canard Cru – Gebratene Entenstopfleber | Karamelläpfeln | Blattsalatmix
25,80 €

Dazu empfehlen wir einen 2015er Ender Engelsberg MUSKATELLER Auslese
AWC Vienna Goldprämiiert, Weingut Leopold Schätzle, Ender am Kaiserstuhl 5cl 10,80 €

Stracciatella di Burrata | Mango | Bresaola Schinken | Rucolasalat 18,50 €

Stracciatella ist das Herz der Burrata. Es handelt sich um eine Mischung aus gezipftem Mozzarella und Sahne

Gratinierter Hirtenkäse mit Feigensenf | Blattsalatmix | Crostini mit Trauben 16,90 €

Lauwarmer 3-Sorten-Pilz-Salat | Serranoschinken | Wasabi-Nüsse 18,80 €

Asia Snacks im Bambuskörbchen | Salatmix & Garnele 18,90 €

Kleiner Vitaminsalat mit Knusperchips 9,90 €

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Thaicurystick 9,90 €

Lieblingsgericht

200g Rostbraten von der deutschen Färse (Jungrind, nicht älter als 2 Jahre aus der Region)

geschmorte Zwiebeln, feiner Adlersauce,

Butterspätzle mit Schmelze oder Pommes frites 33,60 €

Gebratenes Brüstchen von der Maispoularde mit Zitronenthymian

mediterranes Ratatouillegemüse | Basilikum-Gnocchi 27,90 €

Steaks vom Mastkalbrücken | sautierte frische Pfifferlinge

kleine grüne Bratpaprika | Basilikum-Gnocchi 34,90 €

Schweinefilet in Masala-Currysauce | Pakoragemüse | Mandelreis | frischer Koriander 28,90 €

(Pakoragemüse: Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken)

Hirschedelgulasch mit pochierter Gewürzbirne | Preiselbeeren | Pfifferlinge

Spätzle mit Butterschmelze 28,90 €

Gesottener Kalbstafelspitz | weiße Kräuterrahmsauce | Marktgemüse | Bratkartoffeln 28,90 €

Vegetarische Ricotta-Kürbis-Raviolini

Rahmpilzen | frische Rauke | gehobelter Parmesan 24,50 €

Weißes Heilbuttfilet auf der Haut gebraten & Garnele

Wirsing á la Creme | Ravioli mit Lachs und Dill gefüllt 38,90 €



Empfehlung

zum Aperitif

Orangen-Spritz

Orange, Holunder, Rosewein, Soda
9,50 €/10cl

Winger-Wermut-Aperitivo

Wermut | Minze | Winzersekt | Soda
9,90 €/ 10cl

Alkoholfreier Gin Tonic

8,50 €/10cl

Virgin Cosmopolitan-Alkoholfrei

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

Unser Spät-Sommer-Menü

Stracciatella di Burrata

Mango | Romanasalat
Bresaola Schinken

*

Cassissorbet

mit hausgemachtem Schlehenlikör on the rocks

*

Weißes Heilbuttfilet

Ravioli gefüllt mit Lachs & Dill
Pfifferlinge á la Creme

*

Mousse au Chocolat

Zwetschgenröster
Vanilleeis

67 €

Unsere Weinempfehlung

2023 er Blanc de Noir trocken (Rebsorte Spätburgunder)

Deutscher Qualitätswein, Weingut Gröhl, Rheinhessen

Frische und fruchtige Aromen gepaart mit einer lebhaften Mineralität 0,75 l Flasche 39,80 €





Das geht immer

Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln

dazu ein Schälchen frische Vitamine 17,90 €

-STEAK & VITAMINE- Gepfeffertes Rumpsteak (160g) mit Kräuterbutter
und Vitaminsalat 24,90 €

Deftige Brotzeit- ganz einfach lecker

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

Schweizer Wurstsalat mit Käse & Zwiebeln mit Bratkartoffeln oder Pommes frites 17,50 €

Desserts

Nocke von der Mousse au Chocolat | marinierte Früchte | Pistazieneis 12,80 €

Griechischer Joghurt mit Honig & Mandeln | Früchte | Cassissorbet 10,50 €

Zarte Panna Cotta | Zwetschgenröster | Vanilleeis 10,90 €

1 Kugel Cremeeis mit Eierlikör und Macaron 10,50 €
zur Auswahl stehen: Vanilleeis, Pistazieneis, Schokoladeneis

1 Kugel Sorbet: Cassis oder Passionsfrucht mit Macaron 7,80 €

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 €

Für unsere jungen Adlergäste haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Über allergene Stoffe in den Gerichten gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft. Preise inklusive 19% MwSt.