

# Heute besonders zu empfehlen

## Zum Aperitif

Winzersekt vom Weingut Eberbach-Schäfer  
mit Mandarinsirup und Physalis  
6,60 € / 0,1l

## Unser Tagesgericht

Käse-Knöpfe mit Röstzwiebeln  
und Tomaten-Blattsalat  
12,90 €

## Unser Delight-Gericht

Gebratenes Rotbarbenfilet  
mit Romanasalatherzen und Zitronen-Dip  
17,90 €

## Unser schwäbisches Menü

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Maultasche & feines Gemüse



Mild gebeizter Rehbraten in Wurzelrahmsauce mit Pilzen, Brokkoliröschen  
und Butterknöpfe



Grand Marnier Eisparfait mit Orangen-Pampelmusen-Salat und Mandelkuchen  
31,80 €

## Unser Adler-Menü

Gebratene Entenstopfleber mit Blutwurstravioli und gedämpftem Chinakohl



Gefülltes Asiakörbchen



Gratinierter Lammrücken mit Senfkruste  
auf Wirsinggemüse und Basilikum-Gnocchi



Warmes Schokoladenküchlein mit Ananas-Salat und Vanilleeis  
62,60 €

## Weinempfehlung aus der 0,75 l-Flasche

2014 er Reichsrat von Buhl  
Chardonnay trocken, Qualitätswein  
Weinhaus RvB, Deidesheim, Pfalz

0,25 l-Karaffe 9,80 €

# So schmeckt die Winterzeit

## Vorspeisen

Gebratene Garnelen & Frühlingsröllchen mit Shiitakepilz-Salat 15,60 €

Gebratene Entenstopfleber mit Karameläpfel und Blattsalaten 16,90 €

Blattsalatmix mit krossem Speck und violetten Kartoffelchips 7,20 €

Vitaminsalat mit Salatkernemix 7,20 €



Kraftbrühe mit Grießklößen, Maultasche und feines Gemüse 6,80 €

## Fisch & Fleisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Riesengarnelen auf Rahmnudeln  
und frittiertes Rauke 25,70 €

Eismeerforelle mit Gemüse und Kräuter in Pergament gebacken  
und Butterreis 26,80 €



Steaks vom Hirschkalbsrücken mit Pilzen  
auf Kohlrabigemüse á la Creme und Trüffel-Gnocchi 39,80 €

Rumpsteak vom Botswana-Rind mit Texaspfefferkruste  
mit Kartoffel-Gemüse-Rösti und Blattspinat 24,90 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalate 25,90 €

Gratinierter Lammrücken mit Senfkruste auf Zucchini-Gemüse und Basilikum-Gnocchi 26,40 €

# Das geht immer

## Hausmannskost

-Zwiebelrostbraten- 200g Rumpsteak vom Angusrinderrücken mit Schmorzwiebeln

wahlweise mit Pommes frites oder Butterknöpfle 21,90 €

Gefülltes Schnitzel mit Schwarzwälder Schinken & Edelkäse in Wiener Panade gebacken  
mit Rosmarinkartoffeln 18,70 €

## Vegetarisch

Gratinierter Gemüsebratling mit Tomaten & Käse und großem Blattsalat 13,30 €

Kräuter-Rührei auf Butterstoast mit frischer Kresse und Tomaten 12,30 €

## Deftige Brotzeit – ganz einfach lecker

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Essiggemüse, Bratkartoffeln 10,90 €

Putenfilet-Sandwich mit Salat, krossem Speck, Tomate, Gurke, Spiegelei beidseitig gebraten  
dazu servieren wir Pommes frites 11,90 €

Garniertes Schwarzwälder Schinkenbrot mit Essiggürkchen 7,50 €

## Desserts

Wiener Kaffeehaus-Dessert: Tasse Schümli Kaffee mit Amaretto und Feingebäck 8,90 €

Grand Marnier Eisparfait mit Orangen & Pampelmusensalat und Mandelkuchen 8,90 €

Warmes Schokoladenküchlein mit Ananas und Vanilleeis 9,00 €

Schokoladenmaultaschen mit Whiskysabayon und Espresso-Krokanteis 8,80 €

Käsedessert mit Honig und Früchten 9,00 €

Sorbet des Tages – Kugel 3 €

Für unsere kleinen Adlergäste haben wir eine spezielle Kinderkarte.  
Über allergene Stoffe in den Gerichten gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft.  
Preise inklusive 19 % MwSt.