



# Arneggers Klassiker

Zwiebelrostbraten -200g Steak vom Angus Rinderrücken-  
mit geschmorten Zwiebeln

wahlweise mit Butterspätzle **oder** Pommes frites 23,90 €

150g Rumpsteak mit Kräuterbutter und einem großen gemischten Salat 18,90 €

Vegetarischer Gemüsebratling mit Tomaten und Käse gratiniert

mit Blattsalaten 14,70 €

Portion Westernkartoffeln mit Kräuterquark 8,50 €



Garniertes Schwarzwälder Schinkenbrot mit Essiggürkchen 8,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln und Bratkartoffeln 14,50 €

## Desserts

Warmes Schokoladenküchlein mit Ananas und Vanilleeis 9,00 €

Prosecco on ice - Leckerer Sorbet Ihrer Wahl in Prosecco 7,80 €

Süßes Duo –Zwei Kugeln Eis mit Baileys 7,50 €

Käsedessert mit Honig und Früchten 9,00 €

Eis-Espresso mit Baileys 9,00 €

Sorbets – fragen Sie uns nach unserer Auswahl 3€/Kugel

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.

# So schmeckt der März

## Vorspeisen

Geschmolzener Brie mit hausgemachter Marmelade und Blattsalaten 9,90 €

Gebratene Entenstopfleber mit karamellisierten Äpfeln und Feldsalat 16,90 €

Grüner Spargelsalat mit Strauchtomaten und mariniertem Mozzarella 15,90 €

Feldsalat mit Speckdatteln und Süßkartoffelchips 7,90 €

Vitaminsalat 8,90 €

Fruchtige Tomatencremesuppe mit gegrillter Wildgarnele 9,90 €

## Fisch & Fleisch

Lachsforellenfilet mit Garnele auf Gemüse und Kräutern in Pergament gebacken  
mit Meerrettich, Zitrone & Butterreis 25,80 €

Gebratenes Zanderfilet mit indischem Pakoragemüse und Spinatsalat, Reis  
(Pakoragemüse = Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken, leicht pikant) 19,90 €

Skrei-Winterkabeljau mit Zitronenthymian gebraten  
auf Knoblauchspinat und Rotweinzwiebeln, Schmorkartoffeln 25,80 €

Gratiniertes Lammrückenfilet mit Gemüseallerlei  
und Trüffel-Gnocchi 39,90 €

Hirschkalbsrücken mit cremigen Steinchampignons und Shiitake-Pilzen  
Steinpilzravioli  
42,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Speck-Lauch-Püree  
und Blattsalaten 25,90 €

Gespickte Barbarie-Entenbrust mit Zucchini auf Bayrisch Kraut  
und Kürbisgnocchi 23,80 €

# Heute besonders zu empfehlen

## Zum Aperitif Lavendelprosecco

6,60 € / 0,1l

## Unser Tomaten-Menü in 2 Gängen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit gegrillter Wildgarnele



dazwischen servieren wir Ihnen ein Sorbet



Rumpsteak mit krossem Speck  
auf Zucchini-Strauchtomaten-Gemüse  
und Kartoffelplätzchen

40,50 €

## Unser Adler-Menü

Gebratene Entenstopfleber mit karamellisierten Äpfeln und Feldsalat



Sorbet mit Wodka



Gratiniertes Lammrückenfilet mit Senf-Kräuterkruste auf Knoblauchspinat  
und Trüffel-Gnocchi



Orangenfilets mit Grand Marnier-Sabayon und Bratapfeleis

54,90 €

## Weinempfehlung **aus der 0,75 l-Flasche**

**2013 weißer Burgunder Kabinett trocken**

**Weingut Hubert Lay, Ihringen /Kaiserstuhl/Baden, ökologischer Anbau**

0,25 l-Karaffe 9,80 €