

SUPPEN

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,50 €

KALTE VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit Kürbissorbet Apfel-Ingwersud, Apfel-Meerrettichgel und Fenchelsalat	17,00 €
Marinierte bunte Tomaten karamellierte Feige, Burrata, Basilikum und Foccaciachip	15,00 €
Saisonale Blattsalate an Apfel-Walnussdressing gepickelter Kürbis, Staudensellerie und geröstete Kerne	9,00 €

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rücken & Nüsschen vom heimischen Reh Wirsing, Preiselbeerbirne, Waldpilze und Spätzle	41,00 €
Gebratenes Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsauce Vichykarotten und Tagliatelle	39,00 €
Variation vom Fisch an Weissweinsauce geschmorter Kürbis, eingelegtem Fenchel, Kürbis-Salbeipüree	37,00 €
Gebratene Serviettenknödel an Fenchel-Tomatenschaum marinierter Fenchel, Waldpilzragout und Radieschen	29,00 €
Eingemachtes Kalbfleisch Vichykarotten, Champignons und Butternudeln	32,00 €
Gebratenes Rinderfilet an Café de Paris Butter Bohnengemüse, marinierte Wiesenkräuter und Pommes Dauphines	43,00 €
Gebratene Maispoulardenbrust an Senfrahmsauce Bohnen und Tagliatelle	33,00 €

Wir behalten uns vor für Umbestellungen einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.
Dieser beträgt mindestens 3,00€

EMPFEHLUNGSMENÜ

Kürbissuppe
Kürbiskernöl

Saisonale Blattsalate an Apfel-Walnussdressing
gepickelter Kürbis, Staudensellerie und geröstete Kerne

Hauptgang zur Wahl

Gebratene Entenbrust an Balsamicojus
Rotkraut und Pommes Dauphines

oder

Gebratenes Doradenfilet an Kapern-Zitronenbutter
marinierter Fenchel und Nussbutter-Tobinamburpürée

oder

Cremige Waldpilzravioli an Tomatenschaum
rote Zwiebeln, Wiesenkräuter und Rahmpilze

Mousse au Chocolat
Vanilleeis und Portweifeigen

4-Gang Menü Fleisch oder Fisch 68,- €

4-Gang Menü Vegetarisch 62,- €

3-Gang Menü ohne Suppe Fleisch oder Fisch 60,- €

3-Gang Menü ohne Suppe Vegetarisch 55,- €

GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

2022 Chasselas trocken
Weingut Greiner, Obereggenen
0,1l 4,50 €

2024 Vulkanstoff Rotweincuvée
Julius Höfflin, Bötzingen
0,1l 7,00 €

Quitte
Faude feine Brände, Bötzingen
2cl 7,00 €

ADLER KLASSIKER

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce 38,00 €
Bohnengemüse und Spätzle

Ragout vom heimischen Reh an Wildsauce 30,00 €
sautierte Waldpilze, Wirsing, Preiselbeerbirne und Spätzle

Cordon Bleu vom Kalb 34,00 €
Vichykarotten und Pommes Frites

Geschmorte Rinderbäckle an Balsamicojus 34,00 €
Vichykarotten und Tagliatelle

Gebratener Schweinerücken an Trockentomatenjus 28,00 €
Röstzwiebeln, Bohnengemüse und Pommes Dauphines

Paniertes Schweineschnitzel 26,00 €
Vichykarotten und Pommes Frites

Wir behalten uns vor für Umbestellungen einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.
Dieser beträgt mindestens 3,00€

DESSERTS

Mousse au Chocolat Portweifeigen und Sahne-Gries-Himbeereis	11,50 €
Käsevariation Hartkäse, Weichkäse, Rotschmiere und Blauschimmel & Platzer's Sauerteigbrot	14,00 €
Karamellierter Vanilleschaum Himbeersorbet	9,00 €
Königshaffhauser Zwetschgen Vanilleeis	10,50 €
Sorbetvariation	9,50 €

EIS UND KLEINIGKEITEN

Espresso mit einer Kugel Sahne-Gries-Himbeer-Eis	8,50 €
Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée	9,50 €
Affogato al caffè Vanilleeis mit Espresso	7,50 €
Kaffee Kirsch Café Crema mit Kirschwasser	9,50 €
Unsere Eissorten jede Kugel	3,50 €
Milcheis Vanille, Schokolade, Sahne-Gries-Himbeer	
Sorbets Himbeer, Zitrone, Sauerkirsch, Kokos-Maracuja, Mirabelle	

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden

WILLKOMMEN IM WEINHOTEL ADLER

GENUSS, WEIN & ERHOLUNG AM KAISERSTUHL

Als gepflegtes 3-Sterne-Hotel mit besonderem Schwerpunkt auf Wein, Genuss und Gastlichkeit heißen wir Sie im Herzen von Königschaffhausen herzlich willkommen. Unser Haus verbindet familiäre Atmosphäre mit kulinarischer Qualität und der besonderen Nähe zu den Weinen des Kaiserstuhls.

In den letzten Jahren haben wir vieles verändert, um Ihren Aufenthalt noch angenehmer zu gestalten. Dazu gehören unter anderem ein Aufzug, mehr Barrierefreiheit, ein neu gestalteter Frühstücksraum sowie laufende Weiterentwicklungen für noch mehr Komfort und Gemütlichkeit.

Für Paare, Weinreisende, Familien und kleine Gruppen bieten wir die passende Unterkunft. Unsere Familienzimmer für bis zu 5 Personen schaffen Raum für gemeinsame Zeit in entspannter Atmosphäre.

Ein besonderes Highlight ist schon bald unsere neue Freifläche beim Cherry King, ein außergewöhnlicher Ort mit weitem Blick über die Rheinebene bis hin zu den Vogesen. Dort erleben Sie den Kaiserstuhl von seiner schönsten Seite, mit einem freien Blick auf den Sonnenuntergang und einer Kulisse, die zum Verweilen, Genießen und Feiern einlädt.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.adler-baptist.de

FIRMENFEIER, GEBURTSTAGE UND SONSTIGE VERANSTALTUNGEN?

in unserer Weinlaube Cherry King bis zu 80 Personen

WOHER BEZIEHEN WIR UNSERE LEBENSMITTEL

Früchte / Gemüse / Salate

Früchte Blust & Kaiserstühler Bauernladen Königschaffhausen, Frische Service Friesenheim

Kalbfleisch und Rindfleisch

Zerlegebetrieb Färber in Emmendingen

Schweinefleisch / Wurstwaren und sonstiges Fleisch

Metzgerei Kaltenbach in Schallstadt & Metzgerei Sexauer in Königschaffhausen

Geflügel aus dem Elsass

Bruno Siebert -Volailles-

Unsere Großhändler

Steidinger-Schmidt / Metro / Edeka