Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

VORSPEISENKARTE

Spargelcrèmesüppchen
€ 9,50

***

Bärlauchcrèmesuppe
mit gebratener Garnele
€ 11,50

***

Saisonaler Salatteller
mit angemachten Rohkostsalaten
€ 9,50

***

Wildkräutersalat mit Sesam-Honigdressing dazu
gebeizter Blutorangen-Lachs
mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse und mariniertem Spargel
€ 18,50

***

Rindercarpaccio mit Balsamico, Olivenöl,
Rucola & Parmesan
€ 19,50

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

FRÜHLINGSMENÜ

Bärlauchcrèmesuppe mit gebratener Garnele

***

Vitello Tonnato mit gepickeltem Gemüse,
Sponge & Kapern-Crunch

***

Zitronen-Sorbet

***

Stangenspargel mit Kratzete
dazu Sauce Chorón und Tagliata vom Rind

oder

Stangenspargel mit Kartoffeln
dazu Orangen-Hollandaise und Kabeljaufilet

oder

Cremige Thymianpolenta mit Parmesan, Blattspinat
und gepickeltes Gemüse mit Trüffel-Bärlauch-Espuma

***

Karamellisierter Vanilleschaum
mit Himbeersorbet

***

4 Gang ohne Sorbet € 68,00

5 Gang € 74,00

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

WEINBEGLEITUNGMENÜ

Weißer Burgunder / Weingut Landerer

***

Grauer Burgunder / Weingut Keller

***

Zur Auflockerung

***

Passend zu allen Hauptgängen

Rosé Cuvée / Weingut Schätzle

***

Kerner feinherb / Weingut Ritter / Kenzingen

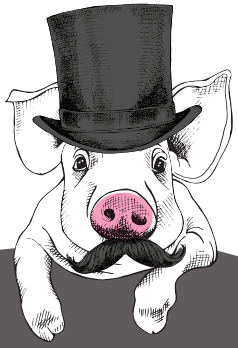
***

Weinreise € 23,00

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

KINDERKARTE
bis 12 Jahre

Spätzle mit Rahmsauce
€ 9,50
***
Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites
€ 14,00



Adler
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

HAUPTGÄNGE – FLEISCH

Jungschweinerücken
mit Champignons & hausgemachten Spätzle
€ 27,00

***

Rumpsteak medium gebraten
mit indonesischem grünem Pfeffer und Spätzle
€ 35,00

***

Rinderfilet dazu Bärlauchbutter,
Rotweinschalotten & Rosmarinkartoffeln
€ 42,00

***

Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce
dazu Vichykarotten & Tagliatelle
€ 35,00

***

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Thymianpolenta und grüner Spargel
€ 34,00

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

HAUPTGÄNGE – WILD

Duett von Hirsch & Reh
mit Walnuß-Wacholderkrokant,
Pfefferrahm dazu Preiselbeer-Birne, Pilze,
Rotkraut und Spätzle
€ 40,00

***

Rehgulasch aus heimischer Jagd
mit sautierten Pilzen dazu Preiselbeerbirne
& hausgemachte Spätzle
€ 31,00

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

HAUPTGÄNGE – FISCH

In Thymian gebratenes Filet vom Fjordlachs
mit cremiger Thymianpolenta und grünem Spargel
mit Trüffel-Bärlauchschaum
€ 37,00

***

In Estragon-Ei-Hülle gebratenes Kabeljaufilet
dazu junger Spinat, Tagiatelle und Hummerschaum
€ 37,00

Adler
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

HAUPTGÄNGE – VEGETARISCH

Cremige Thymianpolenta mit Parmesan
dazu junger Blattspinat & gepickeltes Gemüse
mit Trüffel-Bärlauch-Espuma
€ 28,00

Adler ***
RESTAURANT – WEINHOTEL – EVENTS

HAUPTGÄNGE – STANGENSPARGEL

Vegi / Spargel natur mit Kratzete
oder Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise
€ 29,50

***

Sie können wählen Portion Spargel
mit Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln dazu:

***

1. Stk. Lachsfilet
€ 16,00

***

1 Schweineschnitzel
€ 11,00

***

Tagliata vom Rind
€ 21,00

***

1 Kalbssteak
€ 21,00

***

1 Rinderfiletsteak
€ 24,00

***

Extra Schinkenplatte
mit rohem und gekochtem Schinken
€ 11,50