

**Familie Baptist  
begrüßt Sie ganz herzlich hier im  
GASTHAUS WEINHOTEL ADLER**

**Wein vergoldet jeden Tag**

Wein vergoldet jeden Tag  
Scheucht hinweg des Daseins Plag,  
Macht die Menschen froh und heiter,  
Ihren Geist sehr viel gescheiter,  
Lässt das Leben schön erscheinen,  
Die Gedanken Gutes meinen,  
Lässt uns all zu Freunden werden,  
Friedlich wird es dann auf Erden.  
Wer den Wein so klug genießt,  
Freude aus den Sternen liest,  
Merkt an seines Herzens Schlag:  
Wein vergoldet jeden Tag

**Was Sie sonst noch von uns wissen sollten:**

Ob Weihnachtsfeier, Jahresabschluß, Geburtstag, Taufe, Kommunion,  
Konfirmation, Hochzeit oder Jubiläum,  
in unserer „Fiddel´s Steingruble“ Stube oder in Lena´s Burgunderstübchen  
können Sie bis zu 25 Personen einladen.

In unserer Gaststube und in der Louis Hasenbergstube  
findet sich Platz für 50 bis 75 Personen und im Wintergarten  
bieten wir Platz für 40 Personen.

Die kleine Familien-Feier bedienen wir genauso gerne  
wie die große Firmenveranstaltung.

Erleben Sie die Vielfalt von  
Wein-, Schnaps- und Likörköstlichkeiten vom Kaiserstuhl,  
die Sie bei uns auch für die gemütlichen Stunden zu Hause  
oder als Geschenk kaufen können.

Fragen Sie uns, wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

## Aperitif Empfehlungen

Glas 0,1l Kaiserstühler Winzersekt	€ 7,00
Sekt mit Pfirsich- oder Granatapfellikör	€ 7,50
Glas 0,1l Pinot Rosé Brut Sekt, Sasbacher Winzerkeller	€ 8,50
Hugo oder Aperol Spritz	€ 8,00
Lillet Wild Berry	€ 8,00
Briem's Roseli mit Eis & Limette	€ 6,50
Apfelsecco alkoholfrei	€ 5,50

## Vorspeisen

Königschaffhauser Feldsalat mit Speck & Kracherle	€ 10,50
Gebeizter Lachs auf eingelegtem Kürbis mit Meerrettichvinaigrette	€ 15,00
Königschaffhauser Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse & geräucherter Entenbrust	€ 16,00
Carpaccio vom Rind mit Parmesan mariniert, dazu Weißbrot	€ 16,50
Herbstlicher Salatteller mit angemachten Rohkostsalaten	€ 7,50

## Suppen

Kürbiscremesüppchen	€ 8,50
Badische Flädlesuppe mit Schnittlauch	€ 6,50

Jede Umbestellung berechnen wir mit € 2,50

## Fleischgerichte

<b>Rumpsteak</b> an Pfefferrahmsauce, Speckwirsing & hausgemachten Spätzle	€ 28,00
<b>Rinderfiletsteak</b> an Rotweinschalotten mit Marktgemüse & Ringelbeete-Kartoffeln	€ 36,00
<b>Kalbsrückensteak</b> an Pilzrahmsauce mit geschmortem Kürbis & feinen Nudeln	€ 35,00
<b>Jungschweinerücken</b> mit Ziegenkäse, Walnusscrumble & Semmelknödel	€ 19,50
<b>Schweine- &amp; Rindermedaillon „Winzerin“</b> mit Trauben und Speck, dazu hausgemachten Spätzle	€ 24,00
<b>Geschmortes Ochsenbäckle</b> an Zwiebeljus mit Rotkraut & feinen Nudeln	€ 23,00

## Fischgerichte

<b>Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet</b> dazu Rahmsauerkraut & Rosmarinkartoffeln	€ 26,00
<b>In Thymian gebratenes Medaillon vom Lengfilet</b> dazu Kürbisagnolotti und Hummerschaum	€ 29,00
<b>Filet vom Saibling</b> mit Birne und Walnüssen dazu cremiges Kartoffelrisotto	€ 28,00

Jede Umbestellung berechnen wir mit € 2,50

## Wildgerichte

<b>Duett vom Hirsch &amp; Reh</b> an Preiselbeer-Pfefferjus dazu Dunstbirne, Rotkraut und Spätzle	€ 31,00
<b>Ragout vom heimischen Reh</b> dazu Preiselbeeren, Pilze und Spätzle	€ 24,00
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> an Speckwirsing und Kartoffelrisotto	€ 27,00

## Vegetarische Gerichte

<b>Kürbisagnolotti in Nussbutter</b> mit glasierter Ringelbeete, Parmesan und Wirsing	€ 21,00
<b>Cremiges Waldpilz-Ragout</b> mit hausgemachten Semmelknödel	€ 23,00

## Kindergerichte

<b>Dagobert Duck</b> Spätzle & Rahmsauce	€ 7,00
<b>Fix und Foxi</b> Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 10,50

## Vesper

<b>Badischer <i>oder</i> Elsässer Wurstsalat</b> mit Brot	€ 12,00
<b>Portion Schweineschnitzel</b> mit Brot / Pommes	€ 12,50/ € 17,00
<b>Adlertoast</b> (Schweinesteak auf Toastbrot, mit Champignons und Käse gratiniert, umlegt mit Salat	€ 16,00

## Menü mit Weinreise

Cappuccino vom Kürbis

\*\*\*

Feldsalat

mit Speck & Kracherle

\*\*\*

Zwetschgen-Sorbet

\*\*\*

Kalbsrückensteak an Pilzrahmsauce,  
geschmortem Kürbis & feinen Nudeln

*oder*

Filet vom Saibling

mit Birne, Walnuss und Kartoffelrisotto

\*\*\*

Espresso mit Eis oder kleiner Käseteller

\*\*\*

**5-Gang € 48,00**

Scheurebe Kabinett  
Sasbacher Winzerkeller

\*\*\*

Rosé Saignée

Weingut Landerer

\*\*\*

Winzersekt

\*\*\*

Weißer Burgunder Kabinett trocken

Weingut Köbelin

*oder*

Grauer Burgunder trocken

WG Königschaffhausen

\*\*\*

Muskateller /Weingut Schätzle

\*\*\*

**Weinbegleitung € 22,00**

## Dessert

Sorbetvariation im Glas	€ 7,50
Birnen-Walnuss-Trifle mit Zartbitter-Schokoladeneis	€ 8,00
Cremè brûlée mit Nougateis	€ 9,50
Früchtebecher	€ 9,50
Schwarzwaldbecher	€ 9,50
Espresso mit Eis	€ 6,50
White Chocolate-Cheesecake mit Eierlikör und Zwetschgensorbet	€ 9,50
Kleiner Käseteller mit Brot	€ 11,00