

SUPPEN

Wildconsommé mit Raviolo von der geschmorten Rehschulter	14,00 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,50 €
Bärlauchcremesuppe mit Knoblauchcroutons	10,50 €

KALTE VORSPEISEN

Karamellisiertes Ziegenfrischkäsemousse Rote Bete Salat, Limetten-Buttermilchsud	14,50 €
Tatar vom gebeizten und geräucherten Lachs Orange, Rotkrautsalat, Buttermilchsud und Chiliöl	18,00 €
Saisonale Blattsalate und Wiesenkräuter an Honig-Senf-Dressing Radieschen, Frühlingslauch, Champignons, geröstete Kerne oder Rote Bete und Ziegenkäse	9,00 € 12,50 €

ZWISCHENGÄNGE

Trüffelnudeln mit gebratenen Waldpilzen Petersilienfritt und Wiesenkräuter	26,00 €
als Hauptgang	39,00 €

HAUPTGÄNGE

Hirschrücken und Keule vom Reh an Wacholderjus Waldpilze, Selleriepüree, gebratener Rosenkohl glasierter Birne und ein Raviolo von der geschmorten Schulter	45,00 €
Kalbshüftsteak an Trockentomatenjus Gegrillter grüner Spargel, Orecchiette in Bärlauchpesto und Bittersalate	39,00 €
Geschmorte Lammhaxe in Thymianjus Ratatouillegemüse und cremige Polenta	38,00 €
Gebratenes Skreifilet an Beurre Blanc Gegrillter grüner Spargel, Orecchiette in Bärlauchpesto und Bittersalate	42,00 €
Orecchiette in Bärlauchpesto Burrata, Trockentomaten, Pinienkerne und Frische Kräuter	29,00 €

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

EMPFEHLUNGSMENÜ

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kaiserstühler Feldsalat an Kartoffeldressing

Speck und Croutons

Geschmorte Entenkeule in Orangen-Sternanisjus

Rotkraut und Tagliatelle

oder

Gegrilltes Lachsfilet an Beurre Blanc

gebratener grüner Spargel und Kartoffelpüree

oder

Spinatknödel auf Pilzrahm

Parmesanschaum und Wildkräutersalat

Schokoküchle

Vanilleeis

4-Gang Menü 64,- €

3-Gang Menü ohne Suppe 58,-€

ADLER KLASSIKER

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Schmor und Röstzwiebeln

glasierter Karotten und Spätzle

38,00 €

Ragout vom heimischen Reh mit sautierten Waldpilzen

Rotkraut, Preiselbeerbirne und Spätzle

30,00 €

Gebratenes Schweinerückensteak an Pilzrahmsoße

glasierter Karotten und Spätzle

28,00 €

Gegrilltes Adlerfischfilet an Brauner Fischsauce mit Sherryessig

Kartoffelpüree und gegrillter grüner Spargel

34,00 €

DESSERTS

Panna Cotta Erdbeer-Minz-Salat	10,50 €
Crème Brûlée Sauerkirschsorbet	10,50 €
Käsevariation von Affineur Eric Lefebvre Hartkäse, Weichkäse, Rotschmiere und Blauschimmel Mandarinencreme, karamellierte Walnüsse und Platzer's Sauerteigbrot	18,00 €
Karamellierter Vanilleeschaum Himbeersorbet	9,00 €
Schokoküchle Vanilleeis	10,50 €
Sorbetvariation	9,50 €

EIS UND KLEINIGKEITEN

Espresso mit einer Kugel Cookie-Eis	8,50 €
Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée	9,50 €
Affogato al caffè Vanilleeis mit Espresso	7,50 €
“Sgroppino” Zitronensorbet mit Sekt und Wodka	12,00 €
Kaffee Kirsch Café Crema mit Kirschwasser	9,50 €
Unsere Eissorten jede Kugel	3,50 €
Milcheis Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sauerrahm, Joghurth-Honig-Walnuss, Cookie	
Sorbets Himbeer, Zitrone, Cassis, Mango, Passionsfrucht, Kirsch	

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

SCHON PLÄNE FÜR DEN FRÜHLING?

OSTERN 2026

03.04.2026 – 06.04.2026

Über die Ostertage bieten wir Ihnen wieder besondere Genussmomente an.

KARFREITAG, 03.04.2026

4-Gang Fischmenü

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG, 05.04. – 06.04.2026

4-Gang Ostermenü

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

MUTTERTAG AM 10.05.2026

Zum Muttertag servieren wir ein 4-Gang-Menü.

Genießen Sie einen entspannten Mittag oder Abend im Kreis der Familie und lassen Sie Sich und Ihre Mutter kulinarisch verwöhnen.

Reservierungen nehmen wir gerne entgegen.

BLÜTENWANDERUNG

SAMSTAG, 11.04.2026 UND SONNTAG, 12.04.2026

Während es am Kaiserstuhl zu blühen beginnt, bieten Ihnen die Königschaffhauser & Kiechlinsberger Betriebe die Möglichkeit, neben der botanischen Vielfalt auch die Vielfalt unserer Orte kennenzulernen.

Ob fruchtige Weine von unserer Genossenschaft oder komplexe Weine vom Weinhaus Schumann oder dem Weingut Kublin es ist für jeden etwas dabei.

Kulinarische Highlights bieten wir vom Weinhotel Adler gemeinsam mit den kreativen Teams vom Gasthaus Ochsen, Dutter's Stube, der Stube in Königschaffhausen und dem Kirschencafé.

FIRMENFEIER, GEBURTSTAGE UND SONSTIGE VERANSTALTUNGEN?

in unserer Weinlaube Cherry King bis zu 80 Personen

WOHER BEZIEHEN WIR UNSERE LEBENSMITTEL

Früchte / Gemüse / Salate

Früchte Blust Königschaffhausen & Kaiserstühler Bauernladen Königschaffhausen

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-

Fisch und Spezialitäten aus Frankreich

Südfisch Handels GmbH in Muggensturm

Unsere Großhändler

Steidinger-Schmidt / Metro / Rungis / Delta