

Mittagsmenü vom 23.04

Menü 1.

Schäufele	
Salzkartoffeln, Sauerkraut	14,90

Menü 2.

Risotto mit Bärlauch und Kirschtomaten	14,90
--	-------

Menü 3.

Gebratene Hähnchenbrust	
Rote Currysoße, Reis	24,50

Menü 4.

Fisch-Variation (Seeteufel, Zander und Garnele)	
Reis, grüner Spargel	34,50

zu unseren Menü's servieren wir

eine Tagessuppe und einen kleinen gemischten Salat

Gebratenes Lammrücken-Filet mit Rotweinjus	
Kartoffel-Gratin, Bohnen	28,50

Portion Spargel mit holländischer Soße	
gebratene Kartoffeln oder Kratzete	28,00

dazu:	Schinkenplatte	7,00
-------	----------------	------

Zum Start einen Aperitiv

Canonita & Tonic

aromatischer Orangenlikör aus
Mallorca mit Tonic
6,00

oder wie wärs

alkoholfrei

Limoncello Spritz

Limoncello mit Sekt und einem Spritzer
Mineralwasser
6,50

Hugo (alkoholfrei)

hausgem. Holunderblütensirup mit
alkoholfreiem Sekt und Mineralwasser
6,00

Wein & Tonic

Aromatische Weißwein-Cuvée aus dem
Winzerkeller Auggener Schäf mit
spritzigem Tonic Water
6,00

Winzersekt alkoholfrei

Oberkircher Winzer e.G
3,50

Und dann eine leckere Vorspeise

Tagessuppe 4,50

Bunter Blattsalat 5,00

Gemischter Salat 5,00



Der Adler

Tradition und Moderne

Salat kann auch satt machen

Großer Salatteller	11,50
Großer Salatteller mit gebackenen Putenstreifen	17,50
Großer Salatteller mit gebackenen Fischknusperle	17,50

Lieber fleischlos

Bärlauch-Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln	19,00
--	-------

Der passende Begleiter

0,75 Vollmayer Rotling 2021
trocken
29,00

0,75 Herbster Merlot 2020
trocken, Ehrenstetter Ölberg
30,00

Zum Hauptgang unsere Klassiker

Wurstsalat	10,50
Wursalat mit Käse	13,50
Wurstsalat garniert	15,00
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	32,50
Wiener Schnitzel mit Kroketten und Gemüse	30,50
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	19,50
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Specksoße und Pommes frites	19,50
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes frites	18,00

Bierempfehlung

0,5 l Fürstenberg Helles

naturtrüb
4,30

Weißbier Zitrone

Erdinger alkoholfrei mit einem Schuss
Zitronensaft
4,80

Und zum Abschluss ein Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,00
Frischer Obstsalat mit Sahne	5,50
Frischer Obstsalat mit Kirsch	7,00
Meringen mit Eis und Sahne	5,50
Eiskaffee mit Sahne	6,00
Pfirsich Melba	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	6,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,00
Schwarzwaldbecher	6,50

Oder doch in flüssiger Form

Haselnussschnaps
von Marder Edelbrände Albbbruck
5,50 €

Williams Edelgold
von Weingut Clauß Lottstetten
3,50 €