

Vorspeisen

*Bunter Salatteller mit verschiedenen Gemüse und Blattsalaten an mildem
Hausdressing
4,80 €*

*Hausgemachte Sülze von frischem Gemüse an Kräutervinaigrette
mit Butter und Brotscheiben
6,30 €*

*Carpaccio vom Semmelknödel
an Kräuter - Zwiebel - Vinaigrette
5,80 €*

*Mousse von frischen Tomaten an
einem kleinen Salatsträußchen
6,50 €*

*Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse an Balsamico Dressing mit frischem
Basilikum und Baguette
6,80 €*

*Feldsalat an Balsamico Dressing
mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln
7,20 €*

*Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
an Sahnemeerrettich, mariniertem Salatbukett
Toast und Butter
8,50 €*

*Spalten von der Galia Melone
mit Schwarzwälder Schinken mit Butter und Toast
7,80 €*

*Cocktail von der Rotgarnele
mit Früchten und Champignons
an pikanter Cocktailsoße mit Butter und Toast
7,80 €*

*Feigen mit Ziegenkäse überbacken
dazu Zwiebel-Pflaumenmarmelade
an einem kleinen Salatbukett
7,80 €*

*Feine Fischterrine
mit Dillcreme an mariniertem Salatbukett
8,50 €*

*Tartar vom Räucherlachs
mit Dill Dip auf Kartoffelreibekuchen
7,80 €*

*Hausgemachte Zanderklößchen
auf Hummerschaum mit Reis
8,90 €*

*Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit pikanter Remouladensoße mit Butter und Brot
9,30 €*

*Vegetarische Vorspeise
von Blattsalaten mit Karotten-Brokkoli Terrine
an Schnittlauch-Joghurtsoße,
garniert mit Tomaten und feinen Brotwürfeln
6,80 €*

*Mediterrane Vorspeisenvariation
Melonenspalte mit Schinken,
eingelegte Paprika, Zucchini und Auberginen,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
Oliven, dazu Baguette
7,80 €*

*Feines Salatbouquet
mit in Sesam gebratenen Putenstreifen an Mango Dipp
und hausgemachtem, pikant eingelegtem Lachsfilet
8,20 €*

*„Vitello tonnato“
dünne Kalbsscheiben unter köstlicher Thunfischsoße
mit Kapern und Ruccola
9,20 €*

ab 20 Personen:

Italienisches Vorspeisenbüfett:

*geräucherter und marinierter Lachs mit Zitronenmayonnaise,
mariniertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)
Tomaten-und Mozzarellascheiben an Balsamicodressing,
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, fein mariniert auf Ruccola,
Parmaschinken und Italienische Salami an Melonenspalten
Variation von Rohkostsalaten und Blattsalat an pikantem Balsamicodressing
Verschiedene Brote
9,80 €*

Suppen

*Schwäbische Flädlesuppe
mit hausgemachter Rinderbouillon,
Flädle und frischen Gartenkräutern
4,40 €*

*Heimische Festtagssuppe
mit hausgemachter Rinderkraftbouillon ,
verschiedenen Klößchen und Gartenkräutern
4,80 €*

*Brätstrudelsuppe
Schonend gegarter Pfannkuchen gefüllt mit einer Brätfüllung
serviert in der hausgemachten Rinderkraftbrühe mit einem
Kräutermix aus Petersilie und Schnittlauch
4,80 €*

*Klare Tomatenessenz
gezogen von fruchtigen Tomaten aus der Region mit Basilikumnocken,
gegrillten Cocktailtomaten am Spieß
und frischer Blattpetersilie
5,30 €*

*Französische Zwiebelsuppe
feine Zwiebelstreifen in Rinderbouillon und Weißwein mit Käsecroutons
und frischen Gartenkräutern
4,80 €*

*Orangen- Karottencremesuppe
feine Cremesuppe aus Karotten und Orangen
mit Ingwer und frischer Sahne verfeinert
5,20 €*

*Tomatencremesuppe
von fruchtigen Strauchtomaten mit
einem kleinen Spieß von Mozzarella und frischem Basilikum
sowie eine kleine Nocke von Creme fraiche
5,80 €*

*Brokkoli Cappuccino mit
leichter Cremernote einem kleinem Anti Pasti Gemüsespieß
überzogen mit einer Milchschaumhaube und einem
Parmesan – Blätterteiggebäck
5,50 €*

*Rahmsuppe von der heimischen Kartoffel
mit gebratenen Speck- und Kartoffelwürfel
getoppt mit in Butter gerösteten Brotwürfeln
5,50 €*

*Süppchen von frischen Steinchampignons
mit Sahne und Kräutern gekocht
4,60 €*

*Herzhafte Käsesuppe
mit Rinderbouillon und Sahne zu einer Delikatesse verfeinert
dazu kross geröstete Brotwürfel
4,90 €*

*Rahmsuppe von wildem Bärlauch
ein cremiges Vergnügen mit herzhafter Note
mit einer Scheibe Kräuterbaguette
5,20 €*

*Samtsuppe vom grünen Stangenlauch
mit Creme fraiche und
Streifen vom Räucherlachs abgerundet
6,30 €*

*Cremesuppe vom frischen Stangenspargel
mit Rahm und Spargelstückchen
4,80 €*

*Fischrahmsuppe mit Gemüsewürfel
und geräucherter Forelle vollendet
5,30 €*

*Hummerschaumsüppchen mit Weinbrand und einem
Sahnehäubchen und Wildkräutern veredelt
6,90 €*

Hauptgerichte

Schweinenacken mit Dunkelbier glasiert
11,50 €

Schnitzel vom Schweinerücken natur gebraten
an einer eleganten Soße von rotem Paprika
14,50 €

Rollbraten vom Spanferkel frisch aus dem Backofen
mit einer karamellisierten Bier Soße
12,80 €

Zarte Schweinefilet am Stück gebraten
auf einer samtigen Rahmsoße mit Calvados
16,50 €

Geschnetztes von der Putenbrust
in fruchtiger Currysoße
14,30 €

Schonend gebratenes Putenschnitzel
in Champignonrahm
14,40 €

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind
mit einer Rahmsauce von grünem Pfeffer
19,50 €

Geschmorte Lammkeule
an Rosmarinjus
14,90 €

*Ragout vom heimischen Reh
im eigenen Saft geschmort mit Preiselbeeren
16,80 €*

*Wildschweinbraten aus der Keule
an Cassissoße mit Preiselbeeren
17,80 €*

*Forellenfilet aus heimischen Gewässern
in Mandelbutter gebraten
16,60 €*

*Filet vom Zander
in Petersilienbutter gebraten
17,60 €*

*In Rotwein geschmorte Rindernuss
mit sämiger Bratensoße
12,20 €*

*Saftiger Braten
von der Rindernuss und Schweinenacken
11,80 €*

*Sauerbraten nach altem Rezept
mild gebeizt vom heimischen Rind
12,80 €*

*Zartes Hähnchenbrustfilet
auf Rahmchampignons
14,70 €*

*Schweinerückensteak
mit Sauce Bearnaise
14,20 €*

*Putensteak in Kräuterpanade
an fruchtiger Tomatensoße
14,80 €*

*Putenbrust gefüllt nach " Art des Hauses "
auf Rahmssoße
13,80 €*

*Rindergeschnetzeltes
mit Essiggurken, Rote Bete und Sauerrahm
13,80 €*

*Hähnchenkeule
in Rotwein geschmort
13,80 €*

*Tafelspitz
mit Meerrettichsoße und Gemüsestreifen
14,20 €*

*Kalbskugel sanft gebraten
in Rahmssoße
14,20 €*

*Gefüllte Kalbsbrust
nach Großmutter's Rezept
14,50 €*

*Medaillons vom Schweinefilet
auf Champignonrahmsoße
16,30 €*

*Schweinefilet gefüllt nach "Art des Hauses"
in Sahnesoße
16,30 €*

*Schweinemedallions in Käse-Ei Hülle
auf pikanter Tomatensoße
16,50 €*

*Duett vom Norweger Lachs und Heiligenberger Forelle
auf sahnigem Rieslingspiegel
16,50 €*

*Filet vom Petersfisch
in Kräuterbutter gebraten
16,80 €*

*Grillteller „Gasthof Adler“
Das Beste von Rind, Schwein und Pute mit
Sauce Bearnaise, Grilltomate
17,50 €*

*Als Beilagen stehen zur Auswahl (maximal drei):
hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Reis,
Butternudeln, Semmelknödeln, Bouillonkartoffeln, Kräuterschupfnudeln,
Serviettenknödel, Salzkartoffeln, Tomatenspaghetti*

*Bunte Gemüseplatte, Rotkraut, Blattspinat, Rahmwirsing, Ratatouille,
geschmortes Paprikagemüse*

...und danach etwas Süßes

*Vanille-,Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne
3,90 €*

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahnehaube 4,90 €*

*Hausgemachtes Schwarzwälder Kirscharfait
an Kirschkompott 4,90 €*

*Panna Cotta im Glas
an einem Fruchtspiegel
4,20 €*

*Hausgemachte Mousse von weißer und Zartbitter-Schokolade
mit frischen Früchten umlegt 5,20 €*

*„Apfeltraum“
mit Mascarpone-Apfelcreme
und getränktem Biskuit
3,90 €*

*Hausgemachtes Zitronenquarkmousse
an Himbeermark 4,90 €*

*Hausgemachtes Zimtparfait
an Zwetschgenkompott und Sahne 4,90 €*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 4,90 €*

*Cup Danmark
Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße
und Sahne 4,90 €*

*Tropischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis und Sahne 5,10 €*

*Süßer Ofenschlupfer
mit Vanillesoße und Schokoladen-Eis
5,90 €*

*Griefflammerie
auf Himbeermark
4,20 €*

*Dessertteller "Die süße Verführung"
hausgemachten Köstlichkeiten wie verschiedene Mousse und
Eissorten garniert mit frischen Früchten der Saison
6,20 €*

*ab 20 Personen:
„Das Büfett der besonderen Art“*

5 verschiedene Desserts 6,50 €

8 verschiedene Desserts 7,80 €

Unsere Auswahl:

*Mousse von weißer Schokolade,
die leichte Verführung*

*Mousse von zart-bitter Schokolade
die klassische Variante*

*Mousse von der Vollmilchschokolade
ein Muß für Genießer*

*Fruchtmousse von verschiedenen Früchten
z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Mango, Passionsfrucht,
Schwarzen Johannisbeeren, Kokos*

*Tiramisu
ein süßer Genuss nach Italienischem Vorbild*

*Mascarponecreme
mit frischen Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen*

*Kirsch- Mandel Dessert
Mascarponecreme mit Kaffee, Amarettokirschen und Amarettini*

*Apfeltraum
Vanillecreme mit marinierten Äpfeln, Catuccini und Walnuss Krokant*

Limoncellocreme
ein frischer Genuss (Gluten- und Lactosefrei)

Cassis Creme
ein feinherber Genuss aus schwarzen Johannisbeeren (Gluten- und Lactosefrei)

Baileys Creme
eine zarte Creme mit Irischem Whiskylikör

Bayrisch Creme
ein cremiger Genuss

Schoko-Chili Mousse
das etwas andere Mousse au Chocolat

Panna Cotta
ein italienischer Traum aus frischer Sahne

Orangen Panna Cotta
eine fruchtige Variante

Creme Brulée
ein knackendes Dessert

Unsere hausgemachten Parfaits:

Vanille Parfait mit echter Bourbon Vanille

Grand Manier Parfait mit dem beliebten Orangenlikör

Espresso- Krokant Parfait, ein höchst aromatischer Genuss

Schokoladen Parfait, der ideale Begleiter zu Kirschen oder Zwetschgen

Kürbiskern Parfait das beliebte crunchige Hausdessert

Frucht Parfait
in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Grüner Apfel