

Menüvorschläge

Vorspeisen:

Italienisches Vorspeisenbüfett: geräucherter und marinierter Lachs mit Zitronenmayonnaise, mariniertes Gemüse (Paprika, Karotten, Zucchini, Pilze) gefüllte Auberginenröllchen mit Frischkäse, Tomate Mozzarella, Carpaccio von Rind fein mariniert auf Ruccola, Parmaschinken und Salami dazu Melone Variation von Rohkostsalaten an pikantem Balsamicodressing Brot und Brötchen	9,80 €
Dreierlei vom Lachs Hausgebeizter und geräucherter Lachs sowie Lachstartar an knackigen Blattsalaten mit frischem Baguette	8,90 €
Bunte Blattsalate an weißem Balsamicodressing mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen	7,50 €
Melonenschiffchen mit mildem Rauchschinken dazu Toast und Butter	7,80 €
Geräucherter Forellenfilet an Blattsalaten	8,50 €
Vorspeisensalat mit gerösteten Brotwürfeln	5,90 €
Bunter Salatteller mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	4,50 €

Suppen:

Rinderbrühe mit Kräuterflädle	4,10 €
Rinderbrühe mit Leberspätzle	4,10 €
Rinderbrühe mit hausgemachten Klößchen(Gries-, Leber- und Brätklößchen)	4,80 €
Cremige Broccolisuppe mit Sahnehäubchen und Mandelblättchen	4,80 €
Fruchtige Tomatenrahmsuppe verfeinert mit Sahnehäubchen	4,80 €

Menüvorschläge

Hauptgänge :

Glacierter Schweinenacken mit Kartoffelkroketten, Spätzle und Speckbohnen	11,20 €
Sanft geschmorte Rindernuss in Rotweinsouße mit Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüseallerlei	12,20 €
Saftiger Rind- und Schweinebraten mit Pommes frites, Spätzle und Saisongemüse	11,80 €
Zartes Hähnchenbrustfilet in Sahnesouße mit Butternudeln, Reis und bunter Gemüseplatte	12,80 €
Schweinerückensteak mit Sauce Bearnaise, Pommes frites, Spätzle und Salatteller	12,90 €
Putensteak in Kräuterpanade auf Butternudeln an fruchtiger Tomatensoße mit buntem Gemüse	13,50 €
Putenbrust gefüllt nach“ Art des Hauses“ auf Rahmsouße mit Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüse der Saison	13,80 €
Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Butternudeln, Kartoffelrösti und Gemüseplatte	14,80 €

Hauptgänge :

Zarter Kalbsbraten in Rahmsauce, mit Spätzle, Kroketten und Gemüseauswahl	14,20 €
Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Rezept mit Kroketten, Spätzle und buntem Gemüseallerlei	14,50 €
Zarte Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce Spätzle, Pommes frites und bunter Gemüseplatte	15,50 €
Schweinefilet gefüllt nach "Art des Hauses" dazu Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüse der Saison	15,50 €
Duett vom Norwege Lachs und Heiligenberger Forelle auf sahnigem Rieslingspiegel dazu Reis, Butterkartoffeln und Broccolirösschen	16,50 €
Grillteller „Gasthof Adler“ Das Beste von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Bearnaise, Grilltomate Pommes frites, Kartoffelgratin und Speckbohnen	17,50 €

Menüvorschläge

Dessert:

Dreierlei Eissorten Ihrer Wahl	4,00 €
Dreierlei Eissorten Ihrer Wahl mit Sahne	4,50 €
Zweierlei Mousse auf Fruchtspiegel	5,20 €
Sahniges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und oder Schokoladensoße	5,20 €
Tropischer Obstsalat an hausgemachtem Vanilleeis	5,50 €
Warme hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	5,80 €

Dessertteller“ Die süße Verführung“

hausgemachten Köstlichkeiten wie verschiedene Mousse und Eissorten garniert mit frischen Früchten der Saison	6,20 €
---	--------

„Das Büfett der besonderen Art“

Süße Köstlichkeiten wie hausgemachte Mousse, verschiedene Tiramisu, Panna cotta tropischer Obstsalat, Eisauswahl und frisches Obst lassen keine Wünsche offen.	6,80 €
---	--------