



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



## 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 €*



## *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*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 €*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



*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  
10,80 €*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



## 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 €



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



*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 Cremenote 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 €*



## *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*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 €*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



## 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 €

*Geschnetzeltes 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 €



# *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*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 €*





# *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*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 €*



## *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*Medaillons vom Schweinefilet  
auf Champignonrahmsoße  
16,30 €*

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

*Schweinemedaillons 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*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



*...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 €*



## *Menüvorschläge Gasthof Adler*

---



*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 €*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



*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*



# Menüvorschläge Gasthof Adler

---



*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*