



Menüvorschläge Gasthof Adler



Vorspeisen

*Bunter Salatteller mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten an mildem
Hausdressing
5,00 €*

*Hausgemachte Sülze von frischem Gemüse an Kräutervinaigrette
mit Butter und Brotscheiben
6,50 €*

*Carpaccio vom Semmelknödel
an Kräuter - Zwiebel - Vinaigrette
6,20 €*

*Mousse von frischen Tomaten an
einem kleinen Salatsträußchen
7,00 €*

*Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse an Balsamico Dressing mit frischem
Basilikum und Baguette
7,30 €*

*Feldsalat an Balsamico Dressing
mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln
7,80 €*

*Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
an Sahnemeerrettich, mariniertem Salatbukett
Toast und Butter
9,20 €*

*Spalten von der Galia Melone
mit Schwarzwälder Schinken mit Butter und Toast
8,20 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Cocktail von der Rotgarnele
mit Früchten und Champignons
an pikanter Cocktailsoße mit Butter und Toast
8,50 €*

*Feigen mit Ziegenkäse überbacken
dazu Zwiebel-Pflaumenmarmelade
an einem kleinen Salatbukett
8,50 €*

*Feine Fischterrine
mit Dillcreme an mariniertem Salatbukett
9,00 €*

*Tartar vom Räucherlachs
mit Dill Dip auf Kartoffelreibekuchen
8,50 €*

*Hausgemachte Zanderklößchen
auf Hummerschaum mit Reis
9,50 €*

*Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit pikanter Remouladensoße mit Butter und Brot
9,80 €*

*Vegetarische Vorspeise
von Blattsalaten mit Karotten-Brokkoli Terrine
an Schnittlauch-Joghurtsoße,
garniert mit Tomaten und feinen Brotwürfeln
7,50 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Mediterrane Vorspeisenvariation
Melonenspalte mit Schinken,
eingelegte Paprika, Zucchini und Auberginen,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
Oliven, dazu Baguette
8,30 €*

*Feines Salatbouquet
mit gebratenen Putenstreifen an Mango dipp
und hausgemachtem, pikant eingelegtem Lachsfilet
8,80 €*

*„Vitello tonnato“
dünne Kalbsscheiben unter köstlicher Thunfischsoße
mit Kapern und Ruccola
9,80 €*

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
11,80 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



Suppen

*Schwäbische Flädlesuppe
mit hausgemachter Rinderbouillon,
Flädle und frischen Gartenkräutern*
4,60 €

*Heimische Festtagssuppe
mit hausgemachter Rinderkraftbouillon ,
verschiedenen Klößchen und Gartenkräutern*
5,00 €

*Brätstrudelsuppe
Schonend gegarter Pfannkuchen gefüllt mit einer Brätfüllung
serviert in der hausgemachten Rinderkraftbrühe mit einem
Kräutermix aus Petersilie und Schnittlauch*
5,20 €

*Klare Tomatenessenz
gezogen von fruchtigen Tomaten aus der Region mit Basilikumnocken,
gegrillten Cocktailtomaten am Spieß
und frischer Blattpetersilie*
5,50 €

*Französische Zwiebelsuppe
feine Zwiebelstreifen in Rinderbouillon und Weißwein mit Käsecroutons
und frischen Gartenkräutern*
5,20 €

*Orangen- Karottencremesuppe
feine Cremesuppe aus Karotten und Orangen
mit Ingwer und frischer Sahne verfeinert*
5,40 €



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Tomatencremesuppe
von fruchtigen Strauchtomaten mit
einem kleinen Spieß von Mozzarella und frischem Basilikum
sowie eine kleine Nocke von Creme fraiche
6,00 €*

*Brokkoli Cappuccino mit
leichter Cremenote einem kleinem Anti Pasti Gemüsespieß
überzogen mit einer Milchschaumhaube und einem
Parmesan – Blätterteiggebäck
5,80 €*

*Rahmsuppe von der heimischen Kartoffel
mit gebratenen Speck- und Kartoffelwürfel
getoppt mit in Butter gerösteten Brotwürfeln
5,80 €*

*Süppchen von frischen Steinchampignons
mit Sahne und Kräutern gekocht
5,20 €*

*Herzhafte Käsesuppe
mit Rinderbouillon und Sahne zu einer Delikatesse verfeinert
dazu kross geröstete Brotwürfel
5,00 €*

*Rahmsuppe von wildem Bärlauch
ein cremiges Vergnügen mit herzhafter Note
mit einer Scheibe Kräuterbaguette
5,40 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Samtsuppe vom grünen Stangenlauch
mit Creme fraiche und
Streifen vom Räucherlachs abgerundet
6,50 €*

*Cremesuppe vom frischen Stangenspargel
mit Rahm und Spargelstückchen
5,00 €*

*Fischrahmsuppe mit Gemüsewürfel
und geräucherter Forelle vollendet
5,50 €*

*Hummerschaumsüppchen mit Weinbrand und einem
Sahnehäubchen und Wildkräutern veredelt
7,20 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



Hauptgerichte

Schweinenacken mit Dunkelbier glasiert
12,10 €

Schnitzel vom Schweinerücken natur gebraten
an einer eleganten Soße von rotem Paprika
16,70 €

Rollbraten vom Spanferkel frisch aus dem Backofen
mit einer karamellisierten Bier Soße
14,80 €

Zarte Schweinefilet am Stück gebraten
auf einer samtigen Rahmsoße mit Calvados
19,50 €

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in fruchtiger Currysoße
16,90 €

Schonend gebratenes Putenschnitzel
in Champignonrahm
17,40 €

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind
mit einer Rahmsauce von grünem Pfeffer
22,30 €

Geschmorte Lammkeule
an Rosmarinjus
16,50 €



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Ragout vom heimischen Reh
im eigenen Saft geschmort mit Preiselbeeren
17,80 €*

*Wildschweinbraten aus der Keule
an Cassissoße mit Preiselbeeren
18,50 €*

*Forellenfilet aus heimischen Gewässern
in Mandelbutter gebraten
17,80 €*

*Filet vom Zander
in Petersilienbutter gebraten
18,60 €*

*In Rotwein geschmorte Rindernuss
mit sämiger Bratensoße
14,20 €*

*Saftiger Braten
von der Rindernuss und Schweinenacken
13,50 €*

*Sauerbraten nach altem Rezept
mild gebeizt vom heimischen Rind
14,80 €*

*Zartes Hähnchenbrustfilet
auf Rahmchampignons
16,70 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Schweinerückensteak
mit Sauce Bearnaise
16,20 €*

*Putensteak in Kräuterpanade
an fruchtiger Tomatensoße
17,20 €*

*Putenbrust gefüllt nach " Art des Hauses "
auf Rahmsoße
17,50 €*

*Rindergeschnetzeltes
mit Essiggurken, Rote Bete und Sauerrahm
15,80 €*

*Hähnchenkeule
in Rotwein geschmort
15,80 €*

*Tafelspitz
mit Meerrettichsoße und Gemüsestreifen
15,20 €*

*Kalbskugel sanft gebraten
in Rahmsoße
16,20 €*

*Gefüllte Kalbsbrust
nach Großmutter's Rezept
16,50 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Medaillons vom Schweinefilet
auf Champignonrahmsoße
19,30 €*

*Schweinefilet gefüllt nach "Art des Hauses"
in Sahnesoße
20,50 €*

*Schweinemedaillons in Käse-Ei Hülle
auf pikanter Tomatensoße
19,80 €*

*Duett vom Norweger Lachs und Heiligenberger Forelle
auf sahnigem Rieslingspiegel
19,50 €*

*Filet vom Petersfisch
in Kräuterbutter gebraten
18,80 €*

*Grillteller „Gasthof Adler“
Das Beste von Rind, Schwein und Pute mit
Sauce Bearnaise, Grilltomate
19,50 €*

*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
5,50 €*

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahnehaube 5,50 €*

*Hausgemachtes Schwarzwälder Kirscharfait
an Kirschkompott 6,80 €*

*Panna Cotta im Glas
mit Fruchtspiegel
4,80 €*

*Hausgemachte Mousse von weißer und Zartbitter-Schokolade
mit frischen Früchten umlegt 7,20 €*

*„Apfeltraum“
mit Mascarpone-Apfelcreme
und getränktem Biskuit
5,20 €*

*Hausgemachtes Zitronenquarkmousse
an Himbeermark 5,90 €*

*Hausgemachtes Zimtparfait
an Zwetschgenkompott und Sahne 6,20 €*

*2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 5,80 €*



Menüvorschläge Gasthof Adler



*Cup Danmark
2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße
und Sahne 5,80 €*

*Tropischer Fruchtsalat
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6,50 €*

*Süßer Ofenschlupfer
mit Vanillesoße und Schokoladen-Eis
6,30 €*

*Grißflammerie
auf Himbeermark
5,80 €*

*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 7,50 €

8 verschiedene Desserts 8,50 €

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, Cantuccini 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*