

Salate:

Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{6,11,12}

aus ausgewählten Salatsorten und
Saisongemüse
4,50

Gebratene Hähnchenstreifen auf Salatbukett ^{5,6,7,11,13}

Datteltomaten, Salatgurke und
aromatischer Orangen-Ingwer-Dressing
10,50

Burrata mit roten fruchtigen Tomaten ^{6,7,11,12}

Italienischer Frischkäse und leckeren
Tomaten, verfeinert mit frischen
Kräutern Olivenöl-Dressing
7,50

Meeresfrüchtesalat ^{3,5,6,7,11,12}

Meeresfrüchte mariniert nach Art des
Hauses und frischer Salat mit
köstlichem Fladenbrot dazu
11,70

Aubergine Salat ^{6,7,11,12}

Gebratene Aubergine mit feinen
Tomatenstücken und Kräuter-
Käsemousse
8,50

ADLER Salatteller ^{7,11,12}

Marinierte Gemüse vom Grill mit
Schafskäse und Mix Salat mit Rucola
und Olivenöl-Kräuter dressing
10,90



Vorspeisen

Camembert mit grünen Feigen ^{6,7,11,12}

Camembert vom Grill mit Nuss-Feigen
Marmelade
7,90

Drei Dips nach Art des Hauses ^{6,7,11,12}

mit schwarzen Oliven, mit gegrillten
roten Paprika,
7,80

Zucchinirollchen mit Räucherlachs

^{3,7,8,9,12}

Zucchinirollchen vom Grill mit Käse-
Streichgenuss Creme und
geräuchertem Lachs
8,70



Hauptspeisen vegetarisch / vegan:

Zucchini Mozzarella & Tomaten ^{2,3,6,7,8,12}

Zucchini kurz gegrillt, zubereitet nach
Art des Hauses mit Mozzarella,
Tomaten und Pesto
9,90

Spätzle mit Pilz-Rahm Soße ^{2,3,6,7,8,12}

Eierspätzle-Wildpilzen-Pfanne mit schmackhafter Rahmsoße und fein gehackte Petersilie
11,50

Zucchini vom Grill mit Halloumi ^{3,7,8,12}

Zucchini vom Bauernhof kurz gegrillt mit Halloumi dazu Knoblauch-Dill-Dressing
11,80

Tofu mit mediterranem Grillgemüse

^{2,3,12,13}

Tofu mariniert in Sesamöl und Sojasoße, langsam gebraten dazu mediterrane Grillgemüse
12,70



Hauptspeisen Fisch

Ganze Forelle vom Grill ^{3,5,6,7,11,12}

mit frischen Gartenkräutern mariniert, goldgebratene Kartoffeln und kleiner Buntsalat
17,90

Alaska Seelachs paniert ^{1,2,3,5,6,7,11,12}

Alaska Seelachs mit mildem Geschmack, serviert mit knusprigen Pommes und Mayo-Dill-Soße
15,50

Gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse ^{3,5,6,7,11,12}

Lachs mit Rosmarin und einem Hauch Knoblauch
langsam gebraten mit mediterranem Grillgemüse serviert
16,80



Pasta

Fettuccine mit gebratenen Garnelen

2,4,5,6,7,12

Zubereitet mit Weißwein Knoblauch Soße
13,70

Fusilli mit Pfifferlingen und Speck

1,2,3,5,6,7,11,12

Pfifferlinge in Butter-Kräuter-Soße auf
Fusilli

12,70

Tagliatelle Spinat mit Cherry Tomaten

2,5,6,7,12

Bandnudeln in Spinat-Sahne-Soße mit
frischen Cherry Tomaten und Parmesan
11,70

Bandnudeln mit frischem Lachs

2,4,5,6,7,12

gebraten in Spinat-Sahne-Soße,
verfeinert mit goldgerüsteten
Pinienkernen

14,70



Hauptspeisen Fleisch

Rib-Eye Steak ^{2,5,6,7,12} – *rare-medium-well done*

Saftig, herrlich marmoriertes Steak
für Feinschmecker mit würzigen
Wedges & BBQ-Soße
23,90

Geschmorter Hirsch mit Jägersoße

2,5,6,7,12

langsam mit Gemüse vom Markt
gekocht dazu Bandnudeln und
glasierte Rote Beete
16,80

Köstliche Entenmagret à l'orange ^{2,5,6,7,12}

Kurz gebraten mit hausgemachtem
Kartoffelpüree
17,50

Hähnchenbrust aus dem Dampfgarer

2,5,6,7,8,12

überbacken mit Mozzarella und Tomate, dazu gegrillte Gemüse, frisch vom Markt

13,70

Paniertes Hähnchenbrustfilet

1,2,5,6,7,8,11,12

mit Kräuter- Knoblauch Soße dazu knusprige Pommes frites mit besonderer Kräutermischung gewürzt

12,80

Zwiebel-Schweinebraten

2,5,6,7,12

über Nacht gebraten und verfeinert mit duftende Zwiebeln-Bier-Soße dazu hausgemachten Kartoffelknödel

14,90

Sauerkirschen-Schweinemedallions

2,5,6,7,12

in Sauerkirschen-Johannisbeeren-Soße dazu Jasminreis mit blumiger Duftnote

15,60

Putenbrustfilet mit Pastinaken-Kartoffelpüree

2,5,6,7,12

Goldbraun gebackenes Putenbrustfilet, Thymian Kartoffelpüree und glasierte Karotten

13,50

Marinierte Lammkoteletts

2,5,7,11,12

kurz gegrillt mit aromatischer Kräutersoße dazu Kräuterkartoffeln mediterran und gegrillte Gemüse

19,70

ADLER Spezialitäten 2,5,6,7,12

Aus dem Gusseisenpfanne direkt auf der Flamme:

- Für Hähnchen Liebhaber + verschiedene Gemüse
- Für Schweinefleisch Liebhaber + verschiedene Gemüse
- Für Vegetarier – > Gemüse frisch vom Feld

14,80

Burger



RIND BURGER 2,5,6,7,8,11,12,13

100% Rinderfleisch Patty, knuspriger Bacon, Salat, Gurke, karamellierte Zwiebeln, Cheddar
10,90

LAMB BURGER 2,5,6,7,8,12,13

Zartes Lammfleisch, cremige Frischkäse, Feta Schafskäse, Salat- und Spinatblätter, Weißkohl-Karotten Salat & Zitronen-Mayo-Knoblauchsoße
11,90

VEGI BURGER 2,5,6,7,8,12,13

Süßkartoffel-Kidneybohnen-Patty, Ziegenkäse · Weißkohl Salat & Knoblauch-Mayo mit Kurkuma
8,90

CHICKEN BURGER 2,5,6,7,8,12,13

Knuspriges Hähnchenbrust Patty, Eisbergsalat, Spiegelei & Kurkuma-

Mayo Soße
9,90



Desserts

Hausgemachtes Schokoladensouffle

2,4,7,8

Lava-Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis
7,00

Crêpes Erdbeere ^{2, 4,7,8} - 2 Stück

Mit frischen Erdbeeren, eine Kugel Eis
und Sahne
5,80

Crêpes Nutella- Banane ^{2,4,7,8} -2 Stück

Mit Bananen und einer Kugel
Bananeneis und Sahne
5,90

Hausgemachte Limonade

Zitronen-Limetten-Limonade 0,33

4,50

Erdbeer-Minze-Limonade 0,33

4,50

Allergene:

- | | | | | |
|---------------------------------|----------------------------|--------------|-------------------|----------------|
| 1) Erdnüsse | 2) Glutenhaltiges Getreide | 3) Lupine | 4) Schalenfrüchte | 5) Sojabohnen |
| 6) Senf | 7) Milch | 8) Eier | 9) Fisch | 10) Krebstiere |
| 11) Schwefeldioxid und Sulphite | | 12) Sellerie | 13) Sesamsamen | 14) Weichtiere |



COCKTAI

Aperol Spritz 7.5

Aperol, Prosecco, Orange, Mineralwasser

Limoncello Spritz 7.5

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser

Mojito 8

Weißer Rum, brauner Zucker, Limete, Limettensaft, Soda, Minze

Erdbeer-Mojito 9



Alkoholfreie Getränke

	Peterstaler	0,75 l	5,50
		0,50 l	4,00
		0,25 l	2,50
	Black Forrest	0,75 l	5,50
Still		0,50 l	4,00
		0,25 l	2,50

San Pellegrino

Mineralwasser	0,50 l	4,80
	0,25 l	2,90

Peterstaler Schorle

Apfel / Johannisbeer / Orange / Zitrone	0,50 l	4,00
	0,25 l	2,50

Erfrischungsgetränke

Cola / Fanta / Sprite / Tonic / Mezzomix	0,33 l	3,50
--	--------	------

Bier vom Fass

Bauhöfer

Pilsener / Hefeweizen / Export / Hefeweizen Alkoholfrei / Colaweizen / Radler	0,50 l	4,20
	0,33 l	2,90

Bier aus der Flasche

Bauhöfer

Pilsener / Hefeweizen hell und dunkel/ Export	0,50 l	3,80
Pilz Alkoholfrei / Schwarzwaldarie / Radler	0,33 l	2,80



Offene Weine

Müller-Thurgau QbA trocken

Fruchtig, geringe Säure und angenehme Struktur	0,10 l	2,90
	0,25 l	5,80

Grauer Burgunder trocken

Eleganter Wein, präzise in Struktur	0,10 l	3,50
	0,25 l	6,70

Riesling QbA trocken

Eleganter Wein, präzise in Struktur	0,10 l	3,50
	0,25 l	6,70

Spätburgunder Rotwein QbA

Mild oder trocken	0,10 l	2,90
	0,25 l	5,80

Pino Primo Rotwein QbA trocken

Mit Duft nach roten Früchten	0,10 l	3,50
	0,25 l	6,70

Flaschenweine 0,75 l

Grauburgunder trocken

Klassischer Grauburgunder-Duft nach Birnen, Äpfeln und leicht nussigem Touch	19
--	----

Riesling trocken

Feiner dichter Riesling der für Frische und Eleganz steht	19
---	----

Sauvignon Blanc

QbA trocken

Feine Duftnoten von Stachelbeere und belebende minera-lische Noten machen	25
---	----

ihn zu einem schmackhaften Wein

Rosé QbA trocken

feinherb

Feinherbe Erdbeer- und
Stachelbeeraroma 18

Spätburgunder

Rotwein trocken

*Ein vollmundiger Wein mit Noten von
Schwarzkirschen 28
etwas Holunder und einem Hauch
Zartbitterschokolade.*

Merlot QbA

trocken

Feines Tannin, mit Aromen von
Waldbeere, Kirsche, Brombeere und
Dörrobst 29