

## Aperitif

Pampelle Ruby Rose	7,50
Winzersekt Rosé brüt	6,50
Traubensecco Nullpromillo (alkoholfrei)	3,60
Martini Tonic	8,50
Ginger Beer	3,50

## Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> Markklößchen   Gemüsejulienne   Schnittlauch (a,c,g)	8
<b>Gazpacho</b> Paprikawürfel   geröstetes Knoblauchbrot (a,c,g)	9
<b>Fischsuppe</b> Edelfische   Koriander   geröstetes Knoblauchbrot (a,c,g)	14
<b>Bretonische Artischocke</b> Estragon-Senf Vinaigrette (a,c,f,g,i)	15/23
<b>Pikantes Rindertatar</b> Wachtelspiegelei   Essiggurkenkonfit   Schwarzbrot (a,c,f,g,i)	14/17
<b>Burratina</b> Tomatensalat   Basilikumpesto (a,c,g,h)	13

## Pflücksalate (Vorspeise / Hauptspeise)

Der Pflücksalat wird mit einem steirischem weißem Balsam und jungem Olivenöl angemacht.

<b>Kalbsbriesschnitzel   Zitrone   Preiselbeeren</b>	12/17
<b>Gebratene Riesengarnelen   Limonenöl</b>	17/26
<b>Vegetarische Frühlingsrollen   Chilli-Gurken-Dip</b>	11/19
<b>Langustenschwanz vom Grill   Zitrone   Kräuterbutter</b>	28/41
<b>In Butter sautierte Pfifferlinge</b>	13/18

---

---

## Das Adler Menü

**Bretonische Artischocke**  
Estragon-Senf Vinaigrette

\*\*\*

**Kross gebratener Zander**  
gelbe Currysoße | Gemüse

\*\*\*

**Melonensorbet**  
mit Glottertäler Geishirtlebrand

\*\*\*

**Suprême von der Maispoularde**  
Pfifferlingsrisotto | Sauce Hermitage

\*\*\*

**Mon Chérie im Glas**

**58€**

**Wir empfehlen:**

2017 Glottertäler Eichberg, Spätburgunder rosé trocken, WG Glottertal	1/8 Glas 4,80
2018 Ihringen, Silvaner trocken, Weingut Heger	3,00
2017 Glottertäler „Roter Bur“, Spätburgunder trocken (Magnumflasche)	5,00
2014 Ihringen Winklerberg, Chardonnay Spätlese, trocken,	4,80

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, verlangen Sie bitte die Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergenen oder lassen Sie sich beraten.

## Hauptspeisen

<b>Iberico Schweinekotelett</b>	22
Grilltomate   Rosmarinkartoffeln   Kräuterbutter (a,c,g)	
<b>Tagliata vom Black Angus Roastbeef</b>	27
Pfifferlinge   Rucola   Balsamico   Olivenöl   Parmesan (a,c,g)	
<b>Suprême von der Maispoularde</b>	20
Pfifferlingsrisotto   Sauce Hermitage (a,c,g)	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	22
Pfifferlinge   Kartoffelrösti (a,g)	
<b>Pifferlingsrisotto</b>	18
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b>	24
Gelbe Currysoße   Gemüse   Kartoffeln (a,c,g)	

## Dessert

<b>Zweierlei Sorbet   Beerengrütze</b>	8
<b>Schokoladenküchlein   Haselnusseis (ca. 20min)</b>	9
<b>Mon Chérie im Glas   Kirschen   Schokoladenmousse   Bisquit</b>	9
<b>Verschiedene Sorten Eiscreme und Sorbets</b>	pro Kugel 2/2,50
<b>3erlei Käse   Trauben   Dörrfrüchtebrot   Feigensenf</b>	14
<b>Affogato   Espresso   Vanilleeis   Schlagsahne</b>	4,50

--	--