

Adler Saisonkarte

Saisonale Gerichte • Klassische Küche • regionale Qualität • gemütlicher Genuss



Cremesuppe vom Pfifferling

6,20 €

glasierte Pfifferlinge / gehackte Gartenkräuter / Croutons

Großer bunter Salatteller mit Pfifferlinge

14,00 €

*verschiedene Rohkostsalate / marinierter Blattsalat / Kräutercroutons / Hausdressing /
Pinienkerne / Tomate / Gurke / Ei / Gebratene Pfifferlinge / frisches Bauernbrot oder Baguette*

Adlers Pfifferling- Flammkuchen

9,20 €

*Pfifferlinge / gehackte Petersilie & Schnittlauch
Größe 27x27cm*

Hausgemachte Pfifferling ala crème

15,50 €

bunter Gemüse garnitur / hausgemachte zweierlei Knödel / marinierter Blattsalat

Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein

23,50 €

*Gefüllt mit Käse & frischem Kochschinken / Pfifferling-Rahmsauce /
frisches Pfifferling-Sommergemüse / hausgemachten Butterspätzle*

Zweierlei vom Pfifferling

16,50 €

*frische Pfifferling-Teigtaschen & hausgemachte Pfifferling ala creme /
bunte Gemüse garnitur / marinierter Blattsalat*

REGIONALE FLAMMKUCHEN

von der Schwarzwälder Flammkuchen Manufaktur



Schwarzwälder Flammkuchen

8,50 €

Schwarzwälder Schinkenspeck / gehackte Gartenkräuter / feine rote Zwiebeln / Edamer
Größe 27x27cm

Flammkuchen "pikant"

9,70 €

Chorizo- Salami / Peperoni / Mozzarella
Größe 27x27cm

Flammkuchen "Mediterran"

7,50 €

Basilikum- Pesto / Rosmarin / Tomaten-Sugo / Ziegen- Frischkäse
Größe 27x27cm

Original Adler Flammkuchen

8,20 €

Schwarzwälder Speck von Metzgerei Fritz "Oberbränd/ Pilz Variation /
gehackte Petersilie & Schnittlauch
Größe 27x27cm

„SPEZIAL“



Schwarzwälder Flammkuchen

10,50 €

Schwarzwälder Schinkenspeck / gehackte Gartenkräuter / feine rote Zwiebeln / Edamer /
0,1l Waldhaus Diplom Pils vom Fass
Größe 27x27cm

„ALLE FLAMMKUCHEN AUCH ZUM MITNEHMEN!“

**Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*