

Adler Genusskarte

Saisonale Gerichte • Klassische Küche • regionale Qualität • gemütlicher Genuss



ADLER 3-GANG MENÜ

32,80 €

Frischer gemischter Gartensalat

Marinierte Rohkostsalate / Blattsalat / Kräutercroutons / Hausdressing

Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein

Gefüllt mit Käse & frischem Kochschinken / Spätburgundersauce / frisches Saisongemüse / hausgemachte Butterspätzle

Hausgemachter Vanillepudding

Marinierte Erdbeeren / geschlagene Sahne / Minze / Eiscreme von der Erdbeere



VORSPEISE UND SALAT



Frischer gemischter Gartensalat

Marinierte Rohkostsalate / Blattsalat / Kräutercroutons / Hausdressing

5,80 €

Adler-Vorspeisenvariation

Marinierter Blattsalat / Senf-Honig-Vinaigrette / karamellierte Ziegenkäse-Taler / geräucherte Schwarzwaldforelle / verschiedene Käsevariation / Croutons / Gartensprossen

10,80 €

Gasthaus Adler's Tapas im Weckglas

Verschiedene Räucherspezialitäten aus dem Südschwarzwald / marinierter Wurstsalat / Schwarzwälder Bergkäse / bunte Garnitur / frisches Brot oder Baguette / gehackte Gartenkräuter / 0,1 l Waldhaus Diplom Pils vom Fass

8,80 €

Großer bunter Salatteller

Verschiedene Rohkostsalate / marinierter Blatt- und Kaiserstühler Feldsalat / Kräutercroutons / Hausdressing / Pinienkerne / Tomate / Gurke / Ei / frisches Bauernbrot oder Baguette

12,00 €

wahlweise mit glasiertem Kräuter-Zanderfilet

15,50 €

wahlweise mit gegrillten Rinderstreifen vom Schwarzwälder Weiderind

16,50 €

wahlweise mit gebratenen Blumenkohl-Käse-Medaillons

13,50 €

AUS DEM HEIßEN SUPPENTOPF



Cremesuppe vom Wälderbärlauch
Verfeinert mit Bärlauchpesto / Kräutercroutons

5,80 €

EGAL OB FISCH, FLEISCH ODER VEGETARISCH - HAUPTSACHE LECKER



Glasiertes Kräuter-Zanderfilet
Zitronen-Dill-Weißweinsauce / frisches mediterranes Fischgemüse / Kräuterreis

21,80 €

Zweierlei vom Schwarzwald-Kalb & Landschwein
*Geschmortes Kalbsragout verfeinert mit Lauchzwiebeln / gegrilltes Schweinekotelett /
frische Karotten & Saisongemüse / rustikale Kartoffelrösti*

19,80 €

Geschnetzeltes von der Putenbrust
Champignonrahmsauce / glasierter Blumenkohl / Kräuter-Bandnudeln

19,50 €

Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein
*Gefüllt mit Käse & frischem Kochschinken / Spätburgundersauce / frisches Saisongemüse /
hausgemachte Butterspätzle*

22,00 €

Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind
*Rosmarin-Portweinsauce / Kräuter-Knoblauchbutter / weißer Spargel / glasierte Grilltomate /
hausgemachte Herzoginkartoffeln*

27,80 €

Gegrilltes Schweinekotelett vom Landschwein
Spätburgunder-Pfeffersauce / mediterranes Gemüse / hausgemachte Kartoffelkroketten

17,80 €

Geschmorter badischer Sauerbraten vom Weiderind
*Geschmort in Thymian-Spätburgundersauce / rustikales Karottengemüse /
hausgemachter Kartoffelkloß*

18,80 €

VEGETARISCH & VEGAN



Zweierlei vom Gemüse
*Rucola-Gemüseschnitte & Gemüserösti / Asia-Wok-Gemüse / gehackte Gartenkräuter
(auch vegan)*

12,50 €

Hausgemachte Käserahmknöpfe
Röstzwiebeln / glasierte Kirschtomate / Blattpetersilie / Salat

13,00 €

Gebackene Blumenkohl-Käse-Medaillons
Asia-Wok-Gemüse / gehackte Gartenkräuter / confierte Kirschtomate / mariniertes Blattsalat

14,80 €

KLEINE PORTIONEN FÜR GENIEßER



Allmendshofener Kids-Currywurst 6,80 €
Currysauce / Pommes

Portion hausgemachte Spätzle 4,30 €
Rahmsauce

Portion Pommes 4,50 €
Mit Ketchup / Mayonnaise oder Sauce

Gebackenes paniertes Schweineschnitzel 8,50 €
Sauce nach Wahl / frisches Marktgemüse / Pommes frites oder Spätzle

**Wer seinen Teller leer isst, darf sich über eine Kugel Eis freuen – natürlich nur für unsere kleinen Genießer.*

DEFTIG, KÖSTLICH, EINFACH GUT



Paniertes gebackenes Schweineschnitzel 16,50 €
Zitrone / Preiselbeeren / frisches Gemüse oder gemischter Gartensalat / Pommes frites

Zweierlei von überbackenen Maultaschen 15,00 €
Hausgemachte Schweine- & Rindermaultaschen / überbacken mit frischem Käse / Portweinsauce / frische Gartenkräuter / hausgemachter Kartoffelsalat

Badischer Wurstsalat 11,50 €
Marinierte Rohkostsalate / Zwiebeln / Tomate / Essiggurke / Butter

Badischer Wurstsalat mit Käse 13,00 €
Marinierte Rohkostsalate / Zwiebeln / Tomate / Essiggurke / Butter / frischer Käse

Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 15,50 €
Marinierte Rohkostsalate / Zwiebeln / Tomate / Essiggurke / Butter / frischer Bratkartoffeln

Schwarzwälder Vesperbrett 14,50 €
Verschiedene Schwarzwälder Speck- & Schinkenspezialitäten / mariniertes Wurstsalat / Kräuterquark / Käse vom Hof / Landjäger / Zwiebeln / Garnitur / Schwarzwälder Kirschwasser

Allmendshofener Currywurst 11,00 €
Hausgemachte Currysauce / Currypulver / Pommes frites / mariniertes Blattsalat

Toast Hawaii 10,50 €
Geröstetes Toastbrot / frischer Kochschinken überbacken mit Käse / Ananas / Preiselbeeren / mariniertes Blattsalat / gehackte Petersilie

SÜßER ABSCHLUSS AM MITTAG & ABEND



Marinierte Erdbeeren <i>Eiscreme von der Vanille / geschlagene Sahne / Haselnusskrokant</i>	6,00 €
Hausgemachter Vanillepudding <i>Marinierte Erdbeeren / geschlagene Sahne / Minze / Eiscreme von der Erdbeere</i>	6,20 €
Frische Sorbetvariation <i>Verschiedene Sorbets / gehackte Walnüsse / frische Beeren / Waffelröllchen</i>	5,50 €

**Fragen Sie nach unserer Eiskarte*

EISKARTE FÜR EINEN SÜßEN ABSCHLUSS



Gemischtes Eis <i>mit Sahne</i>	5,80 €
Gemischtes Eis <i>ohne Sahne</i>	4,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Eisbecher <i>Vanille- und Schokoladeneis / eingelegte Kirschen / Kirschwasser / Minze / Schokoladenraspeln / geschlagene Sahne</i>	7,00 €
Nuss-Eierlikörbecher <i>Vanilleeis / Walnusseis / verschiedene Nussorten / Eierlikör / Minze / geschlagene Sahne</i>	6,50 €
Coup Dänemark <i>Vanilleeis / frische Schokoladensauce / geschlagene Sahne</i>	5,70 €
Kindereisbecher <i>Zwei Kugeln Eis nach Wahl / Zuckerperlen / geschlagene Sahne</i>	3,50 €
Heiße Himbeeren-Eisbecher <i>Heiße Himbeeren / Vanilleeis / Mandelkrokant / Zitronenmelisse / geschlagene Sahne</i>	6,20 €

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