

Frühlingsmenü

Antipasti-Perlhuhnterrinen an kleinem Frühlingsalat
und feiner Tomaten-Avocadocreme

~ ~ ~

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons

~ ~ ~

Cremiges Rhabarber-Sorbet mit Rosmarin
und Topfenschaum

~ ~ ~

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto
und geschmorten Kirschtomaten

oder

Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak
auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln

~ ~ ~

Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark
und Mango-Ragout

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 41,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2024 Grauburgunder

Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

Rot: 2021 Cabernet Merlot

Pfandturm, Dr. Köhler, Rheinhessen 13,0 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90


Was Guat`s vorne weg

Antipasti-Perlhuhnerrine an kleinem Frühlingsalat
und feiner Tomaten-Avocadocreme 14,90

Pollo Tonnato – Zarte Scheiben von der Hähnchenbrust
in Thunfisch-Kapern Sauce und kleinem Salat 14,90

Aus dem Suppentopf

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons  7,80

Tomaten-Frühlingszwiebel-Schaumsüppchen mit
Basilikumpesto und Ricotta-Nockerl  7,50

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-  6,30

Vorspeisensalat -VEGAN-  7,90

Knackige Blattsalate mit gebackenem Mozzarella
Seranoschinken, Kirschtomaten und Oliven 18,80





Frühlingsalat mit Bärlauch, Putenstreifen
und gebratenen Champignons 19,90

Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas 24,90




Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren
von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes		18,80
mit Spätzle & Sauce		19,90
Gefüllte Hähnchenbrust „mediterran“ mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern auf Grillgemüse und gebackenem Kartoffel-Bärlauchstrudel		22,90
Feinschmecker-Cordonbleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse, saftigem Schinken, Spargel und Kartoffel-Kresse-Salat		21,90
Provenzalisches Lammragout im Zucchini-Schiffchen auf Ratatouille-Gemüse und Polenta-Rosmarin-Plätzchen		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		28,90
Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit gebratenem Grillgemüse und Kartoffel-Bärlauchstrudel		26,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Feine Bärlauch-Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		18,90
Cremiges Risotto mit frischem Bärlauch, Spargel und gehobeltem Parmesan		19,90
Orientalische Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen -VEGAN		19,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aus Fluss und Meer

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	24,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse, roter Thai-Currysauce und Basmatireis	24,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,50
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,50
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,80

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	4,90
Adler's Nougatino Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	7,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 / +1,00
Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark und Mango-Ragout	9,50
Variation von Rhabarber an Biskuittörtchen mit weißem Schokoladenmousse	9,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,90
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	22,00	26,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00	29,90	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	25,90	31,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	23,90
Putensteak mit Kräuterbutter	21,00	23,00	25,00

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 8,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 14,90
- Pommes extra 5,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 3,00

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten - übernehmen wir keine Verantwortung!

→ Aufpreis Kässpätzlen +3,90

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.