

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 48,90

3-Gang Menü mit Suppe 42,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 56,50

5-Gang Menü 62,70

Weinempfehlungen

Weiß: Grauburgunder *Biowein*

Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.

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

Rot: Cabernet Merlot



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

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

Was Guat`s vorne weg

Antipasti-Perlhuhnterrinen an kleinem Frühlingsalat und feiner Tomaten-Avocadocreme	14,90
Gebackener Burrata auf Spargel-Carpaccio, mediterraner Vinaigrette und geschmorten Kirschtomaten	15,90

Aus dem Suppentopf

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons	 7,90
Spargelcremesuppe mit seiner Einlage	 7,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-	 6,40
Vorspeisensalat -VEGAN-	 7,90
Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel, Räucherlachs und gehobeltem Parmesan	21,90
Frühlingsalat mit Bärlauch, Putenstreifen und gebratenen Champignons	19,90
Knackige Blattsalate vom Markt mit gebratenen Gambas	24,90

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




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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		18,90 21,00
Feine Hähnchenbrust mit Ratatouille-Füllung auf gebratenem Spargel, Kresse-Hollandaise und Gnocchi		24,90
Feinschmecker-Cordonbleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse, saftigem Schinken, Spargel und Kartoffel-Kresse-Salat		22,90
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		27,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Feine Bärlauch-Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		19,80
Cremiges Risotto mit frischem Bärlauch, Spargel und gehobeltem Parmesan		19,90
Gebackene Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen - VEGAN		19,90

Frischer Schrobenhausener Stangen-Spargel

mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

22,90

dazu empfehlen wir Ihnen...

saftigen Kochschinken

8,90

feinster Räucherlachs

9,90

ein kleines Kalbsschnitzel paniert

18,90

Rumpsteak 180g

19,90

ein kleines Schnitzel "Wiener Art"

11,00

Unsere Spargelklassiker

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage

7,90

Spargel „Mailänder Art“ mit Olivenöl, Parmesan und Gnocchi

24,90

Spargel „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel
gehacktem Ei, Schnittlauch und jungen Kartoffeln

25,90

Grüner Stangenspargel mit Salbeibutter,
Mozzarella, Seranoschinken & jungen Kartoffeln

24,90

Unseren Spargel beziehen wir nur aus Schrobenhausen.
Jede Portion wird von Hand geschält und frisch abgekocht.

Für besten Genuss und vitalen Geschmack.

Dazu werden alle Begleiter hausgemacht – aus regionalen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Brotzeitschmankerl & Regionales

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

Der süße Genuss am Schluss...

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



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	24,80	27,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	27,90	31,00	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	41,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	28,90	33,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	44,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	26,90	29,90	36,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	21,80	23,90	25,90
Putensteak mit Kräuterbutter	23,00	25,00	27,00

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 +4,30

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,90

→ Sonstige Fleisch-/Beilagenänderungen werden je nach Aufwand abgerechnet

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