

Hotel Restaurant Adler

***Family Dambacher
and the team of the hotel
and restaurant Adler
wish you a good time
and “Enjoy your meal”***



Open time:

In the restaurant

***11:30 a.m. – 02:30 p.m.
05:30 p.m. – 11:30 p.m.***

In the kitchen

***11:30 a.m. – 02:00 p.m.
05:30 p.m. – 10:00 p.m.***

Our personnel:

in the kitchen

***André Berhalter
Stefan Merz
Claudia Weber
Kevin Rößler
Thomas Friedrich
Julian Bieg***

in the service

***Karin Grubauer
Heike Christian
Carolin Gurel
Hans Eggstein
Georgiana Wetzke
Maria Maniscalco
Sina Bleckmann
Vanessa Büttner***

Aperitif

		€
<i>Sparkling wine with a shot liqueur You can choose: black currant liqueur, peach liqueur or blueberry liqueur</i>	0.10 l	3.50
<i>Champagne Piper Heidsiek Brut (Piccolo)</i>	0.20 l	13.50
<i>Sparkling wine « Prince de Brabant » demi sec</i>	0.10 l	3.50
<i>Prosecco Tenuta S.Anna</i>	0.10 l	3.50
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	3.00
<i>Martini Extra Dry</i>	5 cl	3.00
<i>Martini Rosso</i>	5 cl	3.00
<i>Martini d' Oro</i>	5 cl	3.00
<i>Sherry dry seco</i>	5 cl	3.30
<i>Sherry medium dry</i>	5 cl	3.30
<i>Harveys Bristol cream sherry</i>	5 cl	3.30
<i>Royal port wine white or red</i>	5 cl	3.80
<i>Campari orange or soda</i>	5 cl	3.30
<i>Pernod</i>	5 cl	2.80
<i>Pastis</i>	5 cl	2.80
<i>Aperol</i>	5 cl	2.80

Alkoholfreie Aperitifs

Nonalcoholic aperitifs:

<i>Bitter Cassis (Apple juice, black currant juice, san bitter)</i>	0.20 l	3.00
<i>Tomato juice with fresh basil</i>	0.20 l	2.00
<i>San Bitter on ice, with a slice of lemon</i>	0.10 l	2.00

Vorspeisen / Kleine Gerichte

Starter / Small dishes

	€
<i>Feldsalat mit gebratener Kaninchenleber und Rosmarinbalsamico</i> <i>Lamb's lettuce with roasted rabbit liver and rosemary-balsamico</i>	8.50
<i>Gebratenes Jakobsmuschelfleisch in Bouillabaisesoße und Kartoffelchen</i> <i>Roasted scallops in Bouillabaisse sauce and potatoes</i>	12.50
<i>Lasagne von Crevetten und Roggenbrot, mit Erbscreme</i> <i>Lasagne of shrimps and rye bread with peas cream</i>	10.50
<i>Marktsalate klein</i> <i>Small salad</i>	3.00
<i>Marktsalate groß</i> <i>Big salad</i>	4.80
<i>Salatvariation mit gebratenem Lachs oder Putenstreifen, dazu Baguette</i> <i>Salad with roasted salmon or stripes of turkey and baguette</i>	8.20
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze</i> <i>und Kartoffel- Kopfsalat</i> <i>Home-made kind of ravioli in onion sauce</i> <i>with potato and lettuce salad</i>	7.50

Suppen / Soups

<i>Cremesuppe vom Bio-Hokkaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl</i> <i>Pumpkin soup with pumpkin seed</i>	3.80
<i>Rindfleischbrühe mit hausgemachten Maultaschen</i> <i>Consomeé with home made kind of ravioli</i>	3.80
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutercroutons</i> <i>Cream of chanterelles with herb croutons</i>	4.50

Hauptgerichte Fleisch
Meat dishes

	€
<i>Kaninchenrückenfilet in Calvados ,buntes Gemüse und Tagliatelle</i> <i>Fillet from saddle of rabbit in Calvados</i> <i>with mixed vegetables and Tagliatelle</i>	16.50
<i>Kalbsröllchen mit Spinat und Tomaten gefüllt,</i> <i>Parmaschinken und Kartoffelgnocchi</i> <i>Rolls of veal filled with spinach and tomaoes,</i> <i>Parma ham and potato gnocchi</i>	18.50
<i>Schwäbischer Sauerrahmbraten mit Semmelknödel</i> <i>Swabian sour beef with bread dumplings</i>	13.50
<i>Adlerteller, mit verschiedenen Filets, Pfeffersoße,</i> <i>Semmeknödel und Butterspätzle</i> <i>Varied roasted fillet in peppersauce, with bread dumpling and</i> <i>swabian butter-noodles</i>	14.50
<i>Rehrückenfilet am Stück gebraten, Wacholderrahmsoße,</i> <i>Kräuterptifferlinge und hausgemachte Spätzle</i> <i>Fillet of venison with juniper cream sauce,</i> <i>chanterelles with herbs and swabian noodles</i>	22.90
<i>Argentinisches Filetsteak in Trüffelrahmsoße</i> <i>und Basilikumnudeln</i> <i>Argentinean fillet steak in truffle cream sauce</i> <i>and basil noodles</i>	24.50

Hauptgerichte Fisch
Fish dishes

€

<i>Gebratene Garnelen, in leichter Zitronenbuttersoße mit einem Hauch Knoblauch und Rissleekartoffeln</i>	
<i>Prawns roasted in lemon butter and garlic, with potatoes</i>	22.50
<i>Gebratens Lachsfilet mit Limonenschaum und Cubebenpfeffer, Duftreis</i>	
<i>Roasted fillet of salmon with lime spume Cubebenpfeffer and rice</i>	15.50
<i>Steinbuttfilet in Basilikumsoße, mit Trüffelnudeln</i>	
<i>Fillet of turbot in basil sauce with truffle noodles</i>	25.80

Vegetarisch/ Vegetarian

<i>Kräuterpfifferlinge mit Semmelknödel</i>	
<i>Chanterelles with herbs and bread dumplings</i>	12.80
<i>Papardelle mit Fleur de Sel Butter und gehobeltem Trüffel</i>	
<i>Papardelle in Fleur de Sel butter with truffle</i>	14.80
<i>Kartoffelgnocchi mit Rucula, Zwergtomaten und Parmigiano</i>	
<i>Potato gnocchi with rocket cocktail tomatoes and parmesan cheese</i>	12.80

Kids and senior citizen can order a smaller portion

Menü 1

*Marktsalate mit Croutons
Variation of salad with croutons*

*

*Papardelle mit Fleur de Sel Butter und
gehobeltem Trüffel
Papardelle in Fleur de Sel butter with truffle*

16.80 €

Menü 2

*Feldsalat mit Parmiggiano
Lamb's lettuce with parmesan cheese*

*

*Gebratens Lachsfilet mit Limonenschaum
und Cubebenpfeffer, Duftreis
Roasted fillet of salmon with lime spume
Cubebenpfeffer and rice*

19.80 €

Menü 3

*Gebratenes Jakobsmuschelfleisch in Bouillabaisesoße
und Kartoffelchen*

Roasted scallops in Bouillabaisse sauce and potatoes

*

*Kalbsröllchen mit Spinat und Tomaten gefüllt,
Parmaschinken und Kartoffelgnocchi*

Rolls of veal filled with spinach and tomaoes,

Parma ham and potato gnocchi

*

*Creme von der Tahiti Vanille mit herber Schokoladensoße
Crème of tahiti vanilla with chocolate sauce*

34.50 €

Dessert / Sweets

Schokoladenmousse von der Valrhonachokolade, Früchte und Fruchtsoßen
Mousse of valrhonachocolate with fruits and fruitsauces

8.80 €

Unser Champagnersorbet mit Himbeermark
Champagne sorbet wit rasperrysauce

6.90 €

Creme von der Tahiti Vanille mit herber Schokoladensoße
Crème of tahiti vanilla with chocolate sauce

7.80 €

Beerengrütze mit luftiger Quarksahne, im Glas serviert
Fruit jelly with curd and whipped cream, served in a glas

7.80 €

Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Schlagsahne
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

4.50 €

Ice cream:

Vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella, walnut, lemon
per scoop 1.00 €

whipped cream 0.80 €