

Vorspeisen

Rindercarpaccio
mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan
und gerillten Artischocken dazu Ciabatta
€ 12,50

Bruschetta
geröstete Weißbrotscheiben
mit Olivenöl, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Grana Padano
€ 5,90

Kleiner Salatteller
mit Balsamico - Hausdressing
€ 6,00

Großer Salatteller
mit Balsamico – Hausdressing
€ 8,50

aus dem Suppentopf

Rindfleischbrühe
mit Maultaschen und Wurzelgemüse
€ 6,20

Cremsuppe von Bärlauch
mit Knuspergarnele
€ 6,50

Kindergerichte

Spätzle mit Rahmsauce
€ 4,50

Spaghetti mit Tomatensauce
€ 4,50

Portion Pommes mit Ketchup und Majo
€ 4,50

Chicken Dinos mit Ringelpommes
€ 8,50

Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes
€ 8,50

Vegetarisch

Feine Bandnudeln
mit Kräuterrahm, Grünspargel und Karotten
€ 15,50

Hausgemachte
Bärlauchgnocchi auf Rahmblumenkohl
mit Röstzwiebelchen
€ 15,80

Schwäbisch gut und „Klassiker“

„Adlerteller“
Filet von Rind, Schwein und Pute in kräftiger Rahmsauce
mit Butterspätzle und Serviettenknödel
€ 23,50

Allgäuer Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat
€ 12,90

Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle
und „Uhls“ Saitenwürstchen
€ 13,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes – Frites
€ 15,50

Kalbschnitzel „Natur“
in Zitronen – Buttersauce mit wildem Brokkoli
und Bärlauchnudeln
€ 26,50

Schwäbisch gut und „Klassiker“

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroketten
€ 18,50

Zwiebelrostbraten
vom deutschen Weiderind
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln
€ 29,50

Härtsfelder Sauerrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle und Eisbergsalat
€ 20,50

Rosa Lammrückenfilet
auf Blattspinat und Bärlauchjus
mit gebackenen Kartoffelecken „Louisiana Style“
€ 26,50

Fisch

Gegrilltes Wildlachsfilet
mit Kräutersenfesauce und Kaiserschoten
dazu Jasmin – Duftreis
€ 24,80

Gebratenen Garnelen
mit Grünspargel, Kirschtomaten, frischem Bärlauch
und Bandnudeln dazu Parmesan
€ 26,50

Verehrter Gast

À la Carte finden Sie eine Vielfalt unserer qualitätsbewussten Küche,
die bodenständig, ausschließlich frische Produkte verarbeitet.
Bei größeren Gruppen empfehlen wir, Ihre Auswahl möglichst **nicht zu
verschieden zu wählen**, denn
jedes Gericht wird eigens für Sie zubereitet und braucht entsprechend Zeit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und einen guten Appetit.

Vesper

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurke,
Tomate und Roggenbrot
€ 10,50



Emmentaler Käsesalat
fein mariniert mit roten Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke
und Tomate dazu Ciabatta
€ 10,50

Gebratener Leberkäse
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
€ 12,80

Italienische Pasta
mit Bolognesesauce und Grana Padano
€ 8,80

Adlers Currywurst
mit Twister – Pommes
€ 9,50

Salatvariation
mit gebratenen, pikanten Putenbruststreifen und Ciabatta
€ 13,90

Dessert

Gebackene Apfelküchle
in Zimt - Zucker und Vanillerahmeis
€ 7,20

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit cremigen Walnusseis und Sahne
€ 7,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
€ 5,80

Panna – cotta mit Fruchtsaucen
€ 6,50

1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren
€ 4,50

1 Kugel Zitronensorbet mit alkoholfreiem Spritz
€ 4,50

Gemischtes Eis mit Sahne
Erdbeere- , Vanille und Schokolade
€ 5,80

