Vorspeisen

Gebackener Mini – Camembert
auf Rucolasalat mit Parmaschinkenchips
und Apfelspalten
€ 11,50

Bruschetta
geröstete Weißbrotscheiben
mit Olivenöl, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Grana Padano
€ 5,50

Kleiner Salatteller
mit Balsamico - Hausdressing
€ 5,60

Großer Salatteller
mit Balsamico – Hausdressing
€ 7,90

aus dem Suppentopf

Rindfleischbrühe
mit gebackenen Petersilien – Grießklößchen
und Wurzelgemüse
€ 5,90

Cremesuppe von Bärlauch
mit Knuspergarnele
€ 6,50

Kindergerichte

Spätzle mit Rahmsoße
€ 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

Herzhafte Käseravioli
auf Tomaten - Grünspargelgemüse
€ 14,50

Hausgemachte
Bärlauchgnocchi auf Rahmblumenkohl
mit Röstzwiebelchen
€ 14,20

Schwäbisch gut und „Klassiker“

„Adlerteller“
Filet von Rind, Schwein und Pute in kräftiger Rahmsauce
mit Butterspätzle und Serviettenknödel
€ 19,50

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat
€ 11,50

Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle
und Saitenwürstchen
€ 12,50

Zarter Sauerrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle und Karotten - Eisbergsalat
€ 18,90

Gegrillte Hähnchenbrust
in Curry – Kokosnusssahne mit gebackener Banane
und Duftreis
€ 19,80

Wenn auf Ihrem Teller etwas übrig bleibt, bieten wir Einwegverpackung für 1,00 € an.

Schwäbisch gut und „Klassiker“

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes – Frites
€ 13,50

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroketten
€ 17,50

Zwiebelrostbraten
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln
€ 24,50

Zartes Lammrückenfilet
an Knoblauch – Tomatenjus
mit Blattspinat und gebackene Kartoffelwürfel
€ 23,50

Fisch

Gebratenes Seehechtfilet
auf Zucchini – Rucolarahm mit Duftreis
€ 20,80

Gegrilltes Lachsfilet
auf Butter – Grünspargelgemüse mit Bandnudeln
€ 23,50

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
€ 9,50

Gebratener Leberkäse
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
€ 12,00

Spaghetti
mit Bolognesesauce und Grana Padano
€ 8,50

Adlers Currywurst
mit Twister – Pommes
€ 8,80

Salatvariation
mit gebratenen, pikanten Putenbruststreifen und Ciabatta
€ 12,90

Dessert

Gebackene Apfelküchle
in Zimt - Zucker und Vanillerahmeis
€ 6,80

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit cremigen Haselnusseis und Sahne
€ 6,80

Herzwaffeln frisch aus dem „Eisen“
mit Heidelbeere - Buttermilcheis
€ 7,20

1 Kugel Vanillerahmeis
mit warmen Himbeeren
€ 3,50

Gemischtes Eis mit Sahne
Erdbeere- , Vanille und Schokolade
€ 4,80