

Feines aus der Adler-Küche

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	6 €
Gaisburger Marsch	8 €
Frühlingssalat mit Gartenkräutern	5 €
Frühlingssalat mit Ziegenkäse	11 €
Frühlingssalat mit Roastbeef	16 €
Cordon bleu vom schwäbischen Landschwein, pommes-frites	16 €
„Das Beste“ vom schwäbischen Landschwein, Rahmlinsen und Butterspätzle	19 €
Original Wienerschnitzel vom Kalb, Salatteller	21 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Bio-Rind, Spätzle und Gartensalat	26 €
Rumpsteak vom Allgäuer Bio-Rind, Kräuterbutter und pommes-frites	26 €
rosa Lambrättele in eigener Soße, Balsamico-Bohnen und Berner Rösti	27 €
Crème brûlée mit Sorbet	8 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8 €
warme Apfeltarte (pâtisserie-de-pierre), Vanilleeis	8 €

Unsere Tagesempfehlung

gekochter Tafelspitz, Apfel-Meerrettich, Bröselkartoffeln und Wurzelgemüse 16 €

zarte Oldenburger Entenbrust sous-vide rosa gebraten in Portweinsoße, Kartoffel-Apfelgratin und bunte Karotten 26 €

junges Gemüse mit Trüffelpüree und Ei 13 €

Ostermenü 39 € p.P.

Frühlingssalat mit gebackener Garnele



rosa Lambrättele in eigener Soße, Balsamico-Bohnen und Berner Rösti



warme Bimentarte (pâtisserie-de-pierre) mit weißem Schokoladeneis

3 Gänge ab 2 Personen

Vesper ab 18 Uhr

knuspriger Elsässer Flammkuchen,

Speck, Zwiebeln, Bergkäse

8 €

Tomate, Rohschinken, Bergkäse

9 €

Allgäuer Bergkäse garniert

10 €

Schweizer Wurstsalat

9 €

Spuren von Allergenen können in allen Speisen vorhanden sein. Bitte fragen Sie uns!