
VORWEG

Der Bayer von „Brotsucht“ aus Waiblingen
mit aufgeschlagener französischer Salzbutter
und Erbsenguacamole

Ein Gruß zum Start

ADLER MENÜ

Entenleber

mit Rhabarber, Shiso und Granola

Färörerlachs

mit weißem Spargel, Bärlauch
und Buddhas Hand

Kaisergranat

mit Erbsen, Zitronengras
und Habanero

Lammrücken

mit Bauch, Morchel, Blumenkohl
und Fondant-Kartoffel

Himbeere

mit Bergamotte, Thymian
und Himbeersorbet

Käse

von der Fromagerie Tourrette Straßburg

als 6-Gang Menü € 165,00

als 5-Gang Menü € 150,00 (Käse oder Dessert)

als 4-Gang Menü € 135,00 (ohne Kaisergranat, Käse oder Dessert)

Weinbegleitung

4 - Gang € 65,00

5 - Gang € 75,00

6 - Gang € 85,00

VEGANES MENÜ

Spargel

mit Bittersalaten, Blutorange
und Crème Fraîche

Selleriecannelloni

mit Paprikakompott, Peper Drops
und BBQ-Sud

Blätterteigpastete

mit Erbsen, Fingermöhren, Morcheln
und jungem Lauch

Thai Mango

mit Kokosreis, Limettensud und Mangosorbet

als 4-Gang Menü € 99,00

als 3-Gang Menü € 85,00 (ohne Sellerie)

ADLERS KLASSIKER ZUM TEILEN

AB 2 PERSONEN BESTELLBAR

Rindertatar

mit Kalbskopf, Blumenkohl, Kräutermousse
und grünem Apfel
€ 52,00

Saibling

gebeizt mit Spargel, Blutorange
und Crème Fraîche
€ 49,00

Short Rib, 48 Stunden gegart

mit grünem Spargel, Rhabarber
und Fondant-Kartoffel
€ 82,00

VORSPEISEN

Körschtal Forelle
mit Blumenkohl, Kräutermousse
und grünem Apfel
€ 29,00

Entenleber
mit Rhabarber, Shiso und Granola
€ 44,00

Spargel
mit Bittersalaten, Blutorange
und Crème Fraîche
€ 24,00

Färörerlachs
mit weißem Spargel, Bärlauch
und Buddhas Hand
€ 38,00

SUPPEN

Charolais Consommé
mit getrüffelter Maultasche, Perlzwiebel
und Petersilie
€ 24,00

Bärlauchschaumsuppe
mit Bärlauchflan, Kalbskopf
und Wachtelei
€ 19,00

HAUPTGERICHTE

Rinderrücken und geschmorte Rippe
(Greater Omaha Packers aus Nebraska)
mit weißem Spargel, Perlzwiebel, Bärlauch
und hausgemachten Spätzle
€ 53,00

Lammrücken
mit Bauch, Morchel, Blumenkohl
und Fondant-Kartoffel
€ 54,00

Blätterteigpastete
mit Erbsen, Fingermöhren, Morcheln
und jungem Lauch
€ 43,00

Steinbutt
mit Erbsen, Zitronengras
und Habanero
€ 58,00