

Schwarzer Adler

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Sehr geehrte Damen und Herren – Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Schwarzer Adler.

Bereits in der Vergangenheit, wie auch jetzt im Schwarzen Adler, ist es meine Absicht für jeden Gast eine faire und genussvolle Frischküche anzubieten.

Frischküche bedeutet für mich, nahezu alles frisch und selbst zubereiten. Diese Art zu kochen ist zwar aufwendiger, dafür aber ehrlich und bekömmlich. Ein weiterer wichtiger Punkt meiner Philosophie ist soweit möglich, Produkte aus unserer Region und näheren Umgebung zu beziehen.

Zusammen mit meinem Küchenteam freue ich mich, Sie verehrte Gäste, im Schwarzen Adler kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Küchenchef
Roman Gebhart

Unsere regionale Lieferanten:

Weingut Herzog von Württemberg
Königsegger WalderBräu
Schankanlage Gebhard Stark
Fischzucht Peter Störk
Metzgerei Buchmann
Bäckerei Heim
Geflügelhof Senn
Früchte Jork

Eine Übersicht über die verwendeten Zusatzstoffe/ enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.

vorspeisen

kraftbrühe vom schwäbischen rind flädle kräuter	€ 5,50
kraftbrühe vom schwäbischen rind maultaschen geschmelzte zwiebeln	€ 6,50
currycremesuppe (vegan) kokosmilch zitronengras limette	€ 7,00
burrata tomaten ruccola balsamicocreme brot	€ 12,50

salatvariationen

beilagesalat rohkost blattsalate hausdressing kartoffelsalat	€ 6,50
salatplatte rohkost blattsalate hausdressing kartoffelsalat	€ 14,50
salatplatte mit marinierten putenstreifen	€ 18,00
salatplatte mit gebratenem forellenfilets aus wagenhausen	€ 24,00

fisch aus wagenhausen

ganze forelle gebraten mediterranes gemüse zitrone	€ 21,00
forellenfilets gebraten bratkartoffeln salatbouquet	€ 24,50
garnelen gebraten spaghettini kräuterpesto gemüsestreifen parmesan	€ 18,50
geräucherte forelle sauer eingelegt brot	€ 15,00
geräucherte forelle garniert meerrettich brot	€ 15,00
portion bratkartoffeln	€ 5,00

hauptgang

adler schweinemedallions champignonrahmsöße spätzle	€ 21,50
paniertes schweine schnitzel wiener art pommes frites zitrone	€ 15,00
cordon bleu pommes frites zitrone kochschinken emmentaler	€ 19,50
hausgemachte maultaschen geschmelzte zwiebeln bratensoße kartoffelsalat	€ 15,50
zwiebelrostbraten vom schwäbischen rind 230g* röstzwiebeln bratensoße hausgemachte spätzle	€ 26,00
gemischter braten wurzelgemüse bratensoße hausgemachte spätzle	€ 18,50
putensteak kräuterbutter ratatouille spaghetti	€ 20,50
geschmorte kalbsbäckle madeirarahmsöße buntes gemüse hausgemachte spätzle	€ 24,00

*die gewichtsangabe von fleisch, bezieht sich auf das rohgewicht vor dem zubereiten

Für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet.



vegetarisch & vegan

käsespätzle ementaler bergkäse schmelzzwiebeln	€ 12,50
currytopf kartoffeln wurzelgemüse	€ 17,00
quinoabratlinge mediterranes gemüse	€ 17,50

vesper

saurer käs zwiebeln brot	€ 11,00
wurstsalat lyoner essiggurke zwiebeln brot	€ 11,00
wurstsalat schweizer art lyoner essiggurke zwiebeln brot emmentaler	€ 12,50
wurstsalat schwäbische art lyoner essiggurke zwiebeln brot schwarzwurst	€ 12,50
wurstsalat adler´s schwäbisch-schweizer lyoner essiggurke zwiebeln brot schwarzwurst emmentaler	€ 12,50



kinderkarte

paniertes schnitzel pommes frites	€ 7,50
hausgemachte spätzle bratensoße	€ 5,00
portion pommes frites ketchup,majonese	€ 5,00
pfannenkuchen apfelmus	€ 4,50



dessert

crème brûlée karamell fruchte	€ 7,50
brownie vanilleeis	€ 9,50
tobleroneparfait schokoladenparfait obst	€ 9,50
kugel eis schokolade vanille erdbeere walnuss	€ 2,00
portion sahne	€ 1,00
affogato	€ 4,50

