

Vorspeisen

Marinierter Stangenspargelsalat

mit frischen Kräutern verfeinert, gehacktem Ei,
Kirschtomaten und gekochtem Schinken

€ 11,90

Saisonaler Vorspeisensalat

mit hausgemachtem Dressing, Schinken-Parmesan-Chips,
Gurke, Tomate und Paprika

€ 6,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit hausgemachtem Bärlauch Pesto im Salatnest

€ 8,90

Lachs Carpaccio

mit Zitronen-Senf-Marinade, weißem Spargelsalat und Rucola

€ 12,90

Gesottener Kalbstafelspitz

dünn aufgeschnitten mit original Frankfurter "Grüner-Soße",
mariniertem grünen Spargel und gekochtem Wachtelei

€ 12,90

Suppen

Tagessuppe

Täglich wechselnde Empfehlung
€ 4,10

Spargelsamtsuppe von weißem Spargel

mit Spargelspitzen und gerösteten Croûtons
€ 6,50

Das Rezept können Sie der Spargelbroschüre entnehmen

Spargel Cappuccino

vom grünen und weißen Spargel
mit Brot Chip und Spargelsalat
€ 7,50



Stangenspargel und Beilagen

Pfund Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

Stangenspargel (500 g Rohgewicht) mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
€ 20,90

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

Stangenspargel (350 g Rohgewicht) mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
€ 16,90

Wir empfehlen Ihnen als Beilage zum Stangenspargel

Gemischter Schinkenteller

Parma Schinken, roher Schinken, gekochter Schinken und Lachsschinken
€ 7,50

Gekochter Schinken

€ 4,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 10,90

Medaillons vom Landschwein

€ 7,90

Filetsteak vom Kalb

€ 17,90

Spargel Spezialitäten

Spargel Cordon bleu

panierter Stangenspargel mit Käse und Schinken umwickelt,
Bärlauch Hollandaise und Butterkartoffeln
€ 17,90

Schnitzel "Spargelstecher-Art"

Schweineschnitzel belegt mit Stangenspargel,
Semmelbrösel in Butter, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
€ 18,90

Gebratenes Lachsfilet

mit Tomaten-Spargelgemüse, Limonen Hollandaise und Bandnudeln
€ 21,90

Hauptgänge

Grillteller "Hotel Adler"

drei verschiedene Steaks mit Thymianbutter, gebratenem Speck,
roten Zwiebeln, Pommes frites und Salat
€ 17,50

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfelsalat
€ 17,90

Blattsalat mit Putenbruststreifen

Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen,
hausgemachtem Dressing und Baguette
€ 12,90

Burger nach Art des Hauses

100% Rindfleisch mit Rucola, Tomaten, Zwiebelringen, Käse, Barbecue Sauce,
Senfmayonnaise, Salatbouquet und Pommes frites
€ 14,90

Vegetarische Gerichte

Spargel-Strudel

mit Bärlauch Hollandaise und Salatbouquet
€ 14,90

Couscous Gemüse Pfanne

Vegan
mit Soja-Minzjoghurt
€ 13,90

Zum Hauptgang

Gemischter Beilagensalat

mit hausgemachtem Dressing
€ 4,00

Dessert

Erdbeereparfait

mit marinierten Erdbeeren, Erdbeergel und eingelegtem Rhabarber
€ 7,50

Mousse au Chocolat

von der Zartbitterschokolade mit Blaubeeren und Blaubeersorbet
€ 7,50

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne
€ 5,90

Appetizers

- 1. Marinated Asparagus Salad**
with fresh herbs, chopped egg, cherry tomatoes and cooked ham
€ 11,90
- 2. Appetizer Salad**
with homemade dressing, ham parmesan chips,
cucumber, tomato and paprika
€ 6,50
- 3. Gratinated Goat Cheese**
with spring onion pesto and salad
(spring onion - has a light garlic taste)
€ 8,90
- 4. Salmon carpaccio**
with lemon mustard marinade, white asparagus salad and arugula
€ 12,90
- 5. Boiled Veal**
thinly sliced with original Frankfurter "Grüner-Sauce",
marinated green asparagus and cooked quail egg
€ 12,90

Soups

6.

Soup of the Day

Soup of the day

€ 4,10

7.

Asparagus Soup

white asparagus soup with croutons

€ 6,50

8.

Asparagus Cappuccino

of green and white asparagus
with bread chip and asparagus salad

€ 7,50



Asparagus and Sides

9. Pound of Asparagus with new Potatoes

white asparagus (500 g gross weight) with melted butter and hollandaise sauce
€ 20,90

10. Portion of Asparagus with new Potatoes

white asparagus (350 g gross weight) with melted butter and hollandaise sauce
€ 16,90

We recommend you as a side dish to the asparagus

11. Mixed Ham Plate

Parma ham, raw ham, cooked ham and salmon ham
€ 7,50

12. Cooked Ham

€ 4,50

13. Wiener Schnitzel

breaded veal breast
€ 10,90

14. Pork Tenderloin

€ 7,90

15. Fillet Steak of Veal

€ 17,90

Asparagus Specialties

16. Asparagus Cordon bleu

breaded asparagus wrapped in cheese and ham,
spring onion hollandaise and buttered potatoes
€ 17,90

17. Schnitzel "Spargelstecher"

Pork schnitzel topped with asparagus breadcrumbs in butter,
hollandaise sauce and buttered potatoes
€ 18,90

18. Roasted Salmon Filet

with tomato and asparagus vegetables, lime hollandaise and tagliatelle
€ 21,90

Main Dishes

19. **Grill Plate "Hotel Adler"**
three different steaks with thyme butter, fried bacon,
red onions, french fries and salad
€ 17,50
20. **Wiener Schnitzel**
breaded veal steak with cranberries jelly and potato salad
€ 17,90
21. **Mixed Salad with Chicken**
mixed salad with marinated chicken breast,
house dressing and baguette
€ 12,90
22. **Classic 100% Beef Burger**
100% beef with arugula, tomatoes, onion rings, cheese, barbecue sauce,
mustard mayonnaise, salad bouquet and french fries
€ 14,90

Vegetarian Dishes

23. **Asparagus Strudel**
with spring onion hollandaise and salad bouquet
€ 14,90
24. **Couscous Vegetable Pan**
Vegan
with soya mint yogurt
€ 13,90
- To the Main Dishes**
25. **Side Salad**
mixed salad greens and house dressing
€ 4,00

Dessert

26.

Strawberry parfait

with marinated strawberries, strawberry gel and pickled rhubarb
€ 7,50

27.

Mousse au Chocolat

from the dark chocolate with blueberries and blueberry sorbet
€ 7,50

28.

Apple Strudel

with vanilla ice cream and whipped cream
€ 5,90