

# Auszug aus der Speisekarte

## Hotel-Gasthof Schwarzer Adler

„Wir kochen mit Liebe und regional“

### Aus der Suppenschüssel



Kräftige Fleischbrühe | Kräuterflädle

4,20 €

Fruchtige Curry - Zitronengrassuppe

4,90 €



### Salate und Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat

4,90 €

Tomatensalat | Balsamico Dressing | rote Zwiebeln



4,80 €

Ziegenkäse Medaillons | Feigensenf | kleine Salatbeilage | Toastbrot

7,90 €

Großer gemischter Salat | Balsamico Dressing | gebratene Hähnchenbrust

12,90 €

Großer gemischter Salatteller | Hausdressing | gebratenes Seehechtfilet

13,90 €

Unsere besondere Empfehlung:

Caprese:



Tomatenscheiben | **Melillo Mozzarella aus Hohentengen** | Basilikum | Olivenöl 6,50 €

### Schwäbische Gerichte

Kräuterkäsespätzle | herzhafter Bergkäse | geröstete Zwiebeln |

vorweg kleiner Beilagensalat

10,80 €

Gebratene Maultaschen mit Fleischfüllung | Bratensauce |

Röstzwiebeln | Salatbeilage


10,90 €


# Fleischgerichte

Bauern Cordon bleu vom  | Schwarzwälder Schinken | Zwiebeln |  
Parmesan | Röstgemüse | Bratkartoffeln 17,60 €

Gekochter Tafelspitz vom Rind | Meerrettichsauce | Kräuterkartoffeln 14,90 €

Zwiebelrostbraten vom neuseeländischen Freilandrind | Bratensauce |  
hausgemachte Eierspätzle  19,90 €


Rumpsteak vom neuseeländischen Freilandrind | gestoßener Pfeffer |  
Selbstgemachte Kräuterbutter | Dauphine Kartoffeln  19,90 €

„Schwabenteller“ Zwei Schweinemedallions vom  |  
Pilzrahmsauce | gebratene Maultasche | hausgemachte Eierspätzle 16,90 €

Gorgonzolaschnitzel | Paniertes Schnitzel vom  |  
Überbacken mit Gorgonzola | Mediterranes Gemüse 14,60 €

## Vegetarisch und Vegan



Hausgemachtes Kartoffelrösti | buntes Gemüse | veganes Basilikumpesto |  
gebratene Champignons  10,90 €

## Aus dem Wasser



Gebratene Forellenfilets von der Reichenau | Rahmwirsing | Kräuterkartoffeln 16,20 €

Frisches Lachsfilet | Bandnudeln mit Gemüse | Basilikumpesto 17,90 €