

Menüvorschläge

Genuss im Einklang mit der Natur

100% biologisch - regional - nachhaltig - gesund - fair



**Welch eine himmlische Empfindung ist es,
seinem Herzen zu folgen.**

Johann Wolfgang von Goethe

Unsere Zutaten: Bio, sonst gar nichts

In unserem Haus kommen nur Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau in den Topf: Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Mehl, ja sogar Öl und Gewürze. Bei der Auswahl richten wir uns auch nach der Jahreszeit und den Empfehlungen unserer Lieferanten. So sind konstante Frische und Qualität garantiert. Wir bevorzugen Demeter- und Bioland-Produkte.

Verehrte Gäste,

wir haben Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten zusammengestellt. Betrachten Sie die Vorschläge bitte als Anregungen, die Ihnen die Möglichkeit eröffnen sollen, Ihr ganz eigenes Menü zusammenzustellen.

Der Preis ist abhängig von der Art und Anzahl der Gänge. Eigene Ideen und Wünsche berücksichtigen wir gerne. In einem persönlichen Gespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Andreas Humburg 0151 – 176 53 933.

Vorspeisensalate

Bunter gemischter Salat in fruchtigem Apfelbalsam

Bunte knackige Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit gebackenen Steinchampignons und Kräuter-Joghurt-Dip

Mit Kräutern überbackener Ziegenfrischkäse auf Kartoffelscheibe serviert an Blattsalaten in feinem Himbeeressig-Dressing

Bunte knackige Blattsalate in Himbeeressig-Dressing mit gebackenem Demeter-Schafskäse und geröstetem Sesam

Suppen

Orientalische Curry-Samtsuppe vom Demeter-Landhuhn mit feiner Einlage

Pikantes Karotten - Ingwer - Schaumsüppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Kartoffel-Lachrahmsuppe mit frischen gebratenen Steinchampignons

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quark-Nocken

Blaukraut-Samt-Suppe mit Joghurt und geröstetem Sesam

Französische kräftige Zwiebelsuppe mit Portwein und Käse-Croûtons

Sauerkraut-Samt-Suppe mit Rote-Bete Stroh verfeinert

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Brätstrudel

Rinderkraftbrühe mit feinen Kräuterflädle



Warmer Zwischengang

Unsere Maultäschle sind Handarbeit☺

Spinatknödel in Nussbutter mit gehobeltem Parmesan

Wildmaultäschle an pikant-fruchtiger Kirsch-Pfeffer-Soße mit Brokkoli

Schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle an feinem Rahmsöble mit Schmelzzwiebeln

Polenta-Maultäschle mit gehobeltem Parmesan, Nussbutter und mariniertem Rucola

Ricotta-Maultäschle in feiner Salzeibutter mit mariniertem Rucola

Rote-Bete-Türmchen mit Kartoffelpüree und Gorgonzola überbacken

Hauptgänge - vegetarisch/vegan

Hausgemachte Gnocchi (Kartoffelnudeln) mit gebratenen frischen Steinchampignons und buntem Gemüse (vegan)

Variation von hausgemachten vegetarischen Maultäschle an verschiedenen Soßen

Adlers vegetarische Variation - gebratene Serviettenknödel mit frischen Steinchampignons in Rahm, hausgemachte Ricotta-Spinat-Maultäschle und Marktgemüse der Saison

Fisch aus Wildfang*

Auf der Haut gebratenes, zartes Zanderfilet* an Zitronenschaum mit frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Auf der Haut gebratenes BIO-Karpfenfilet ohne Gräten, dazu servieren wir Lauchgemüse und gebackene Risotto-Kugeln

Hauptgänge - Schwein

Scheiben vom zarten Bioland-Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu servieren wir buntes Marktgemüse der Saison und Butterspätzle

Medaillons vom zarten Bioland-Schweinefilet auf pikanter Pfefferrahmsöße mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin

Hauptgänge - Reh

Wir beziehen unser Rehwild* aus heimischen Wäldern

Rosa gebratener Rehrücken* auf feiner Preiselbeersöße mit buntem Marktgemüse der Saison und Nußspätzle

Adlers Wilderertöpfchen* - zartes Rehragout* in kräftiger Soße mit pikantem Mosisgreuter Apfelblaukraut und Semmelknödeln

Hauptgänge - Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensoße
mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rosa gebratene zarte Demeter-Hühnerbrust (vom Bruder-Hahn)
an Kräuterrahmsoße mit buntem Marktgemüse und Bandnudeln

Coq au vin - der französische Klassiker (vom Bruder-Hahn)

In Rotwein geschmorte Hühnerkeulen mit frischen Steinchampignons,
Speck, Zwiebeln und Buttercroûtons, dazu servieren wir feines
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hauptgänge - Rind

Ganz traditionell nach altem Rezept

Zarte Rinderrouladen mit pikantem Mosisgreuter Apfelblaukraut und Kartoffelbrei

Böfflamott - unsere Bayerische Spezialität

In Rotwein geschmorter Rindergoulasch vom Bioland-Weiderind mit
buntem Rübengemüse und Semmelknödeln

Münchner Zwiebfleisch - saftiger zarter Rinderschmorbraten vom
Bioland-Weiderind in kräftiger Zwiebelsoße mit pikantem
Mosisgreuter Apfelblaukraut gebratenen Serviettenknödeln

Zarter Sauerbraten vom Bioland-Weiderind mit pikantem
Mosisgreuter Apfelblaukraut und Nussspätzle

Desserts

Sämtliche Desserts und auch unser Eis sind hausgemacht

Bayerisch Crème mit fruchtigem Himbeermark und Sahne

Frisch gebackene Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

Mousse au Chocolat mit lauwarmen Zimtweichseln und Sahne

Lauwarme Punsch-Zwetschgen mit hausgemachtem erfrischendem Joghurteis

Apfel-Topfen-Strudel mit Vanillesoße und zartschmelzendem Haselnusseis

Lebkuchen-Parfait mit lauwarmen Punsch-Zwetschgen und Glühwein-Sabayone

Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel an Himbeermark mit Sahne

Frisch gebackenes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Sahne

Vegan: Mohnschupfnudeln in Zimtzucker mit fruchtigem Himbeer-Sorbet

Vegan: Kamut-Grießflammerie mit Schokoladensorbet und Fruchtmark