

Unsere Speisekarte gültig ab 10.Mai 2021

zur **Abholung** nach Vorbestellung zu unseren **Küchen-Öffnungszeiten**
Montag bis Samstag von 11.30 bis 13 Uhr Freitag und Samstag von 17.30 bis 19.30 Uhr
Sonntags von 11.15 – bis **14 Uhr**

Vorspeisen

Gemischter Salat 4,-
Festtagssuppe mit Markklöße, Flädle und Maultäschle 4,-
Bärlauchcremesüppchen 4,40 Spargelcremesüppchen 4,40

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße 11,-
Schweinemedallions unter der Kräuterkruste mit Rahmsoße und Spätzle 17,50
Rostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle und Bratensoße 19,50
Rumpsteak unter der Bärlauchkruste mit Kartoffelrösti 20,50
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Spargel-Ragout und Rieslingsoße 18,50
Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen 12,-
Bunter Salat mit Spargel und Kräuterchampignons 12,50
Gebratene Maispouardenbrust mit Spargelrisotto und Kräuterjus 16,50
Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten und Bratensoße 17,50
Kalbsjägerschnitzel mit Kräuterchampignons, Rahmsoße und Spätzle 18,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnengemüse und Gratin 23,-

Gerne dürfen Sie eigenes Geschirr oder Soßentöpfchen mitbringen

Irisches **Tomahawk-Steak** für 2 Personen (ca. 1400gr – mit Knochen)
mit Marktgemüse, Kräuterbutter und Kartoffelgebackenem 55,-€ für 2 Personen.

In der gleichen Art bieten wir jetzt auch eine „**Schlemmerplatte**“ - verschiedene
Fleischsorten(Rind, Schwein, Geflügel-natürlich auch Paniertes), dazu Marktgemüse mit
Speckbohnenbündel, Kartoffelgebackenes und Soße pro Person 25,-€

Bitte auf jeden Fall spätestens am Vortag bestellen und zur Abholung ein **Backblech** und
zwei Soßentöpfchen mitbringen, Backofen zu Hause aufheizen zum kurz erhitzen
nach der Fahrt.....

Portion badischer Stangenspargel mit hausgemachter Soße Hollandaise

-für die Hollandaise gerne ein kleines Geschirr mit Deckel mitbringen-
mit Flädle oder Kräuterkartoffeln 18,80

dazu kleines paniertes Kalbsschnitzel 9,90/kleines Zanderfilet 8,50 / gekochter Schinken 4,50
-für andere Wünsche: Fragen kostet nichts, wenn möglich immer gerne.....

Für unsere Vegetarier: Käseknödel mit Pilzen und Bärlauchsoße 12,-
Kräuterpfannkuchen mit Spargelragout 12,-

Für unsere kleinen Gäste: Kinderschnitzel mit Pommes Frites 6,-
Spätzle mit Rahmsoße 4,50 Portion Pommes frites oder Kroketten 3,-

Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeermark oder Erdbeertiramisuoder einfach fragen
je 4,-€

Bitte denken Sie an einen Korb/Thermotasche bei der Speisenabholung

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung und freuen uns
auf ein baldiges Wiedersehen!

Ihre Familie Rentschler vom „ Adler“ in Bauschlott Tel. 07237 1294