

Hausgemachte Suppen ...



Knoblauchsuppe „Adler“

*klare Brühe mit Knoblauch,
Toast und Käse überbacken*

3,90 €

Graupensuppe

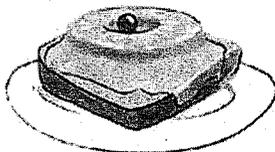
mit Bauernbrot

3,90 €

Gulaschsuppe „Kati“

mit frischem Bauernbrot

4,50 €



... und kleine Gerichte

Strammer Max

mit gekochtem Schinken

6,00 €

Toast „Kati“

*2 Schweinemedallions auf
Toast mit Käse überbacken*

8,50 €

Camembert

*gebacken, mit Preiselbeeren,
Toast und Butter*

7,00 €

Laib Weißbrot

*„Sönke“, mit Kräuterbutter
und Knoblauch*

3,50 €

mit Gouda-Käse

4,00 €

mit gekochtem Schinken

4,00 €

mit Käse und Schinken

4,50 €

„Kräftig, Deftig & Bewährt“

<i>Schnitzel vom Schwein</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Zwiebelschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Teufelschnitzel mit scharfem Paprikagemüse</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Käseschnitzel mit Gouda-Käse überbacken</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rahmschnitzel mit Rahmsauce und frischen Champignons</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Schnitzel „Jäger-Art“ mit frischen Champignons</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Schnitzel „Bolognese“ mit Tomaten und Gouda-Käse überbacken</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Schnitzel „Holstein“ mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse überbacken</i>	<i>7,00 €</i>



*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen
auch kleine Schnitzel zu 4,00 €*

<i>Hackbraten mit gedünsteten Zwiebeln und Sauce</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Teufels-Hackbraten mit scharfem Paprikagemüse</i>	<i>6,50 €</i>

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot!

„Vom Grill“

gegrillte „Schweinemedallions“

mit Champignonrahmsauce

oder Pfefferrahmsauce

und Pommes frites

10,80 €

Grillteller „Adler“

Steaks vom Rind und Schwein

mit Kräuterbutter,

Nürnberger Bratwürstchen

mit Krautsalat, Kartoffelecken

und Kräuterdipp

12,80 €

Unsere knackfrischen Salate mit würzigen Dressings

Krautsalat

2,50 €

gemischter Salatteller

3,50 €

Salatteller „Doris“

viele knackfrische Salate

6,00 €

Salatteller „Sylvia“

mit Schinken und Käse

7,80 €



Salatteller „Adler“

viele knackfrische Salate

mit gegrillten Roastbeefstreifen 10,00 €

Spezialitäten auf dem Holzbrett serviert

Gegrillte Knochen 10,50 €

Gegrillte Hähnchenflügel 10,50 €

Grillplatte „Adler“

gegrillte Knochen und
gegrillte Hähnchenflügel

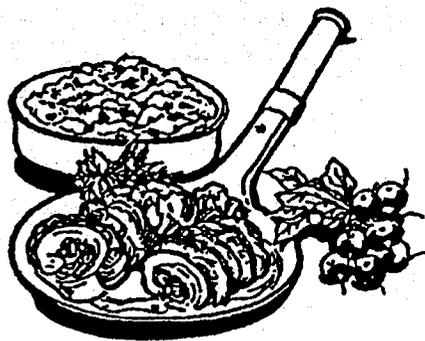
Dazu reichen wir wahlweise

Kräuterrahmtunke Kartoffelecken

Knobitunke Pommes frites

Scharfen Dip ofenfrisches Baguette

10,50 €



... im „Pennche“ serviert

Vegetarische „Pilzpfanne“

mit Champignons, Folienkartoffel
und Kräutertunke

9,50 €

„Bauernpfanne“

ingelegtes Schweinesteak
mit gedünsteten Zwiebeln,

Bratkartoffeln und Krautsalat

10,50 €

„Rumpsteak-Spezialitäten“

„Manfred“

*300 g mit einem Hauch Knoblauch,
Zwiebeln und Kräuterbutter* 17,80 €

„Twiggi“

*150 g mit einem Hauch Knoblauch,
Zwiebeln und Kräuterbutter* 9,80 €

„Gorbi“

200 g mit viel Knoblauch 12,80 €

Rumpsteak 200 g

mit Kräuterbutter 12,80 €

mit Zwiebeln 12,80 €

mit Pfeffersauce 12,80 €

mit Kräuterrahm-Tunke 12,80 €

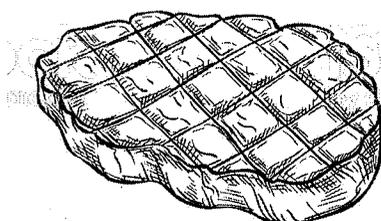
mit Knoblauchrahm-Tunke 12,80 €

mit frischen Champignons in Sahne 12,80 €

Wir braten Ihr Rumpsteak

„medium“!

*Wünschen Sie eine andere Zubereitung,
geben Sie diese Bitte bei der Bestellung an.*



*Häi hot die Omma
die Virschlää gemoachd*

*Hoandkees med Musig
en Bodderbruud*

*Do dezou en Schobbe Äbbelwoi,
do wirschde schie soad en
schmeggd aach foai*

6,00 €

*Gräiwefädd em Debbche
en Bauernbruud*

*Eaß, deaß de woas wirscht!
Vom Easse irn Dreanke hot sich
schun moanch oaner erniehrd.*

3,50 €

*Eisboa med Musig,
Bodder en Bruud*

*Koann mer aach easse
med woarme Foiß*

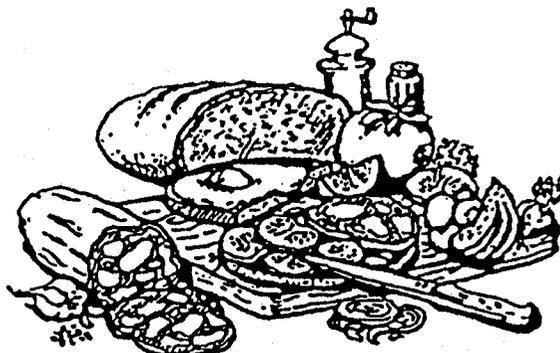
7,00 €

*E Pennche voll Gerieste
med Seload*

Mächt Dich knebbeldeg soad

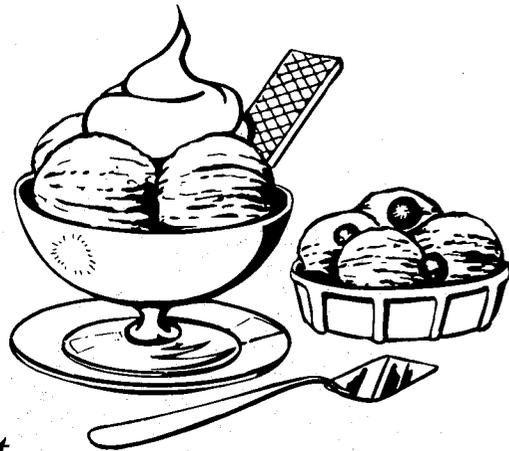
8,00 €

*Etz noch en goure Abbedit,
naud vedrebbeld en naud verschidd!*



Beilagen

<i>Laib Weißbrot, ofenfrisch</i>	2,50 €
<i>Pommes frites</i>	2,50 €
<i>Kroketten</i>	2,50 €
<i>Röstinchen</i>	2,50 €
<i>Kartoffelecken</i>	2,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	2,80 €
<i>Folienkartoffel</i>	
<i>mit Rahmtunke</i>	3,00 €
<i>mit Knoblauchtunke</i>	3,00 €



Dessert

<i>Vanilleeis</i>	
<i>mit heißer Schokolade</i>	3,00 €
<i>Vanilleeis</i>	
<i>mit heißen Himbeeren</i>	4,00 €
<i>Vanilleeis</i>	
<i>mit heißen Waldfrüchten</i>	4,00 €

... und danach

