

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Vesperkarte

<i>Belegtes Brot mit Emmentaler</i>	€ 6,20
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i>	€ 6,20
<i>Wurstsalat garniert, mit Brot °</i>	€ 7,90
<i>Wurstsalat garniert, mit Bratkartoffeln °</i>	€ 10,90
<i>Paar grobe Bauernbratwürste mit Sauerkraut</i>	€ 8,50
<i>Saftiges Rippchen auf Sauerkraut</i>	€ 8,50
<i>"Strammer Max" mit rohem Schinken und Spiegelei</i>	€ 7,50
<i>2 Spiegel- oder Rühreier mit Bratkartoffeln</i>	€ 6,50
<i>Käsetoast mit Apfelscheiben und Schwarzwälder Schinken</i>	€ 9,20
<i>Medaillons auf Toast mit Schweinelende und Champignons</i>	€ 11,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

<i>Tagessuppe</i>		€ 4,00
<i>Klare Rinderbouillon mit Einlage</i>		€ 4,00
<i>Pikante Gulaschsuppe</i>		€ 5,00
<i>Kleiner gemischter Salat</i>		€ 4,50
<i>Großer Salatteller</i>		€ 6,50
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>		€ 11,50
	<i>Inlagd- Sill</i> <i>Eingelegte Heringe nach original schwedischem Rezept,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 11,80 € 13,50
	<i>Dill- Sill</i> <i>Marinierte Heringe mit Dill,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 11,80 € 13,50
<i>Gervais angemacht</i> <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln</i>		€ 5,80
<i>Gervais "spezial"</i> <i>Frischkäse mit Sardellencreme und Kräutern</i>		€ 5,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Gerichte vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln und Salat

€ 15,50

Paprika- Schnitzel

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 15,30

Sahneschnitzel mit Apfelscheiben

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 15,30

Schnitzel mit frischen Champignons

in Rahmsauce

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 15,30

Schweizer Schnitzel

mit Emmentaler gefüllt,

hausgemachtes Rösti und Salat

€ 17,50

Schweinszunge in Burgundersauce

mit Bratkartoffeln und Salat

€ 16,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Pilzen in Sahnesauce

und Nudeln

€ 15,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 24,50
Pfeffersteak, mit geschrotenem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat	€ 24,50
Steak mit frischem Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat	€ 24,50
Rumpsteak mit "Café de Paris-Butter", Bratkartoffeln und Salat	€ 24,50
Rumpsteak "Mirabeau" mit Senf, Sardellenbutter und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	€ 24,50
Steak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Rahm, Bratkartoffeln und Salat	€ 24,50

Dessert

Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
---	--------

Weitere Tagesdesserts auf Anfrage

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Weißweine

2018	<i>Ruppertsberger Linsenbusch</i> <i>Riesling, halbtrocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
2018	<i>Ruppertsberger Hofstück</i> <i>Riesling, trocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
2018	<i>Weingut Acham-Magin</i> <i>Forster Riesling, VDP Ortswein</i> <i>Pfalz, QbA, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2019	<i>Weingut Hartmann</i> <i>Blanc de Noir vom Spätburgunder</i> <i>Kirrweiler Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2019	<i>Weingut Klein</i> <i>Weißburgunder trocken</i> <i>frisch und fruchtig</i> <i>Hainfeld Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 6,60</i>
2019	<i>Weingut Klein</i> <i>Sauvignon blanc trocken</i> <i>Hainfeld Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 6,80</i>

* alle Weine enthalten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Weißweine

2018	Durbacher Kochberg Grauer Burgunder Baden, QbA Spritzig, fruchtig	0,25 l	€ 5,80
2017	Varnhalter Sonnenberg Riesling Baden, QbA Elegant, trocken	0,25 l	€ 4,80
2018	Durbacher Weißherbst Spätburgunder Baden, QbA Blumig duftend	0,25 l	€ 5,80
2018	Chardonnay "L" Laroche Pays d`Oc, Frankreich Frisch, fruchtig	0,25 l	€ 6,80

* alle Weine entahlten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Rotweine

2018	<i>blauer Portugieser</i> <i>Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim</i> <i>Pfalz</i> <i>Mild, halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
2018	<i>Durbacher Spätburgunder</i> <i>Baden</i> <i>QbA</i> <i>Halbtrocken, samtig, rund</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2018	<i>Durbacher Spätburgunder</i> <i>Baden</i> <i>QbA</i> <i>Trocken ausgebaut</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2017	<i>Bordeaux</i> <i>A.C. Frankreich</i> <i>Trocken, kräftige Struktur</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,60</i>
2017	<i>Montepulciano d`Abruzzo</i> <i>Trivello, Italien</i> <i>D.O.C.</i> <i>Dunkles Rot, kräftige Struktur, Tannin</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>

** alle Weine enthalten Sulfite*

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Flaschenweine, weiß

2018	<i>Ruppertsberger Reiterpfad</i> <i>Weingut Acham Magin, Forst Riesling, VDP erste Lage leicht, klassisch, feinherb</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 25, 00</i>
2018	<i>Weißburgunder Kalkmergel</i> <i>Weingut Bernhardt, Schweigen VDP Ortswein, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 32, 00</i>
2018	<i>Auxerrois Tonmergel</i> <i>Weingut Bernhart, Schweigen VDP Ortswein, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 32, 00</i>
2016	<i>Chardonnay Tonmergel "S"</i> <i>Weingut Bernhart, Schweigen VDP Ortswein, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 36, 00</i>
2018	<i>Terra Rossa</i> <i>Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim Riesling, trocken würzig-kräutrig, komplex</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 28, 00</i>
2018	<i>Chardonnay "L"</i> <i>Laroche Pays d`Oc, Frankreich Frisch, fruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 20,00</i>

** alle Weine entahlten Sulfit*

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Flaschenweine, rot

2017	Los Vascos <i>Chile, Cabernet Sauvignon</i> <i>Domaines Barons de Rothschild</i> <i>Rund, ausgewogen mit samtiger Note</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 28,00</i>
2009	Château Mazails <i>Médoc, Cru Bourgeois</i> <i>Philippe Chacun Saint- Yzans</i> <i>Kräftige Frucht mit feinem Tannin</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>
2016	Frühburgunder "S" <i>Weingut Klein, Hainfeld</i> <i>trocken, kraftvoll, füllig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 26,00</i>

Schaumweine

	Prosecco Spargorosso <i>Domenico de Bertiol, Italien</i> <i>Vino frizzante, I.G.T.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 21,00</i>
	Pol Robert Thomas <i>Cremant de Loire</i> <i>Frankreich, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 30,00</i>
	Weingut Acham-Magin <i>Annessima Riesling brut Sekt</i> <i>Pfalz, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,20
<i>Espresso</i>		€ 2,20
<i>Cappuccino</i>		€ 2,80
<i>Milchkaffee</i>		€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>		€ 3,50
<i>Schokolade</i>		€ 3,50
<i>Tee schwarz, Malve, Pfefferminze</i>	0,2 l	€ 2,00
<i>Tee mit Rum</i>		€ 4,90
<i>Rum Grog</i>		€ 3,80
<i>Glühwein</i>	0,2 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser, offen</i>	0,3 l	€ 2,00
<i>Mineralwasser, Flasche</i>	0,75 l	€ 5,20
<i>Teinacher, medium oder still</i>		
<i>Coca-Cola¹ / Coca-Cola light⁴</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Fanta²</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Sprite</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Spezi^{1,2}</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Karamalz</i>	0,33 l	€ 2,80
<i>Schweppes Bitter Lemon³</i>	0,2 l	€ 2,50
<i>Apfelsaft</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,50
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	€ 2,50
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	0,2 l	€ 2,50
<i>Johannisbeernektarschorle</i>	0,4 l	€ 4,00

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Biere

<i>Eichbaum Ureich Pilsener</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Eichbaum Export</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Eichbaum Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Eichbaum Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Eichbaum Hefeweizen hell</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Erdinger Weissbier, alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Becks, alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Guinness</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Radler</i>	0,5 l	€ 4,30

Aperitifs

<i>Sanbittèr, alkoholfrei⁵</i>	0,1 l	€ 2,20
<i>Campari⁵</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Campari⁵ - Orange</i>	0,2 l	€ 4,80
<i>Sandeman Sherry, dry seco</i>	5 cl	€ 3,00
<i>Sandeman Sherry, medium dry</i>	5 cl	€ 3,00
<i>Don Pablo Porto</i>	5 cl	€ 3,00
<i>Martini bianco</i>	5 cl	€ 3,00
<i>Martini rosso</i>	5 cl	€ 3,00
<i>Pernod⁵</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Pineau des Charentes</i>	5 cl	€ 3,20
<i>Apfelwein</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Apfelweinschorle</i>	0,5 l	€ 4,80
<i>Weißweinschorle klein</i>	0,25 l	€ 2,90
<i>Weißweinschorle groß</i>	0,5 l	€ 5,60
<i>Weißherbstschorle klein</i>	0,25 l	€ 3,50
<i>Weißherbstschorle groß</i>	0,5 l	€ 6,90

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Spirituosen

<i>Sasse Sechser, Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Gordons Dry Gin</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Gilbert Fine Calvados A.C.C.</i> ⁵	2 cl	€ 3,60
<i>Tullamore Dew Whiskey</i> ⁵	2 cl	€ 3,60
<i>Schwarzwälder Himbeergeist Schladerer</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Schwarzwälder Zwetschgenwasser</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Schwarzwälder Kirschwasser Schladerer</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Williams Christ Schladerer</i>	2 cl	€ 3,40
<i>Mirabelle d`Alsace</i>	2 cl	€ 3,80
J. Nussbaumer		
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,60

⁰ mit Phosphat und Antioxidationsmittel

¹ mit Farbstoff und Koffein

² mit Farbstoff und Antioxidationsmittel

³ mit Antioxidationsmittel und Chinin

⁴ enthält eine Phenylalaninquelle

⁵ mit Farbstoff

Alle Weine enthalten Sulfite