

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Vesperkarte**

<i>Belegtes Brot mit Emmentaler</i>	€ 6,50
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i>	€ 6,50
<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>	€ 8,80
<i>"Strammer Max" mit rohem Schinken und Spiegelei</i>	€ 7,80
<i>2 Spiegel- oder Rühreier mit Bratkartoffeln</i>	€ 6,90
<i>Käsetoast mit Apfelscheiben und Schwarzwälder Schinken</i>	€ 9,50
<i>Medaillons auf Toast mit Schweinelende und Champignons</i>	€ 12,80

## *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>	€ 7,80
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	€ 12,80
 <b><i>Inlagd- Sill</i></b> <i>Eingelegte Heringe nach original schwedischem Rezept,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 12,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 14,50
 <b><i>Dill- Sill</i></b> <i>Marinierte Heringe mit Dill,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 12,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 14,50
<b><i>Gervais angemacht</i></b> <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln</i>	€ 6,80
<b><i>Gervais "spezial"</i></b> <i>Frischkäse mit Sardellencreme und Kräutern</i>	€ 6,80

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Gerichte vom Schwein**

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 16,80
<b>Paprika- Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 16,50
<b>Sahneschnitzel mit Apfelscheiben</b> mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 16,50
<b>Schnitzel mit frischen Champignons</b> in Rahmsauce mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 16,50
<b>Schweizer Schnitzel</b> mit Emmentaler gefüllt, hausgemachtes Rösti und Salat	€ 18,50
<b>Schweinszunge in Burgundersauce</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 16,80
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> mit frischen Pilzen in Sahnesauce und Nudeln	€ 17,80

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
seit 1733

---

**Steaks vom argentinischen Rind**

<b>Rumpsteak mit Zwiebeln,</b> Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50
<b>Pfeffersteak, mit geschrotetem Pfeffer,</b> Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50
<b>Steak mit frischem Knoblauch,</b> Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50
<b>Rumpsteak mit "Café de Paris-Butter",</b> Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50
<b>Rumpsteak "Mirabeau"</b> mit Senf, Sardellenbutter und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	€ 26,50
<b>Steak "Madagaskar"</b> mit grünem Pfeffer in Rahm, Bratkartoffeln und Salat	€ 26,50

**Dessert**

<b>Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne</b>	€ 6,50
---	--------

**Weitere Tagesdesserts auf Anfrage**

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Offene Weißweine**

<b>2020</b>	<b><i>Ruppertsberger Linsenbusch</i></b> <i>Riesling, fruchtig, frisch, halbtrocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 4,80</b>
<b>2020</b>	<b><i>Ruppertsberger Hofstück</i></b> <i>Riesling, harmonisch, trocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 4,80</b>
<b>2020</b>	<b><i>Forster Riesling, VDP Ortswein</i></b> <i>Weingut Acham-Magin, Pfalz</i> <i>filigrane Rieslingaromen, trocken, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 5,80</b>
<b>2021</b>	<b><i>Blanc de Noir vom Pinot Noir</i></b> <i>Weingut Hartmann, Kirrweiler, Pfalz</i> <i>lebendige Säure gepaart mit Restsüße</i> <i>Aromen von Birne und Johannisbeere, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 5,80</b>

\* alle Weine enthalten Sulfite

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Offene Weißweine**

<b>2020</b>	<b><i>Durbacher Kochberg</i></b> <i>Grauer Burgunder, Baden, QbA</i> <i>Schmelz, Würze, fruchtig, mineralisch, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<b>2020</b>	<b><i>Durbacher Weißherbst</i></b> <i>Weißherbst vom Spätburgunder, Baden, QbA</i> <i>Feines Erdbeeraroma, Zitrus-und Apfelnoten</i> <i>intensiv, saftig, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<b>2021</b>	<b><i>Sauvignon blanc</i></b> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Verspielt, erfrischend, trockenm, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 6,80</i>
<b>2020</b>	<b><i>Weißburgunder</i></b> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Zart, betörend, delikat, trocken, QbA</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 6,60</i>

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Offene Rotweine**

<b>2020</b>	<b>Blauer Portugieser</b> <i>Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim, Pfalz</i> <i>leuchtende Farbe, duftig, samtig</i> <i>Mild, halbtrocken, QbA</i>	0,25 l	€ 4,80
<b>2019</b>	<b>Durbacher Spätburgunder</b> <i>Baden, QbA, halbtrocken</i> <i>Fruchtig mild, rubinrot</i> <i>rote Beeren und Süßkirsche, zart, samtig</i> <i>Gut ausbalancierte Tanninstruktur.</i>	0,25 l	€ 5,80
<b>2019</b>	<b>Durbacher Spätburgunder</b> <i>Baden, QbA, trocken</i> <i>rubinrote Farbe, Feinbeerige Frucht, samtig, zart</i> <i>Aromen von Süßkirsche und roten Waldbeeren.</i>	0,25 l	€ 5,80
<b>2018</b>	<b>Frühburgunder vom Kalkmergel</b> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Maskuliner Burgunder mit harmonischer Würze</i> <i>und stoffigem Körper. QbA</i>	0,25 l	€ 8,90

\* alle Weine enthalten Sulfite

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Offene Rotweine**

<b>2020</b>	<b><i>Bordeaux</i></b>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Jean Degaves, Frankreich A.C.</i>		
	<i>Aromen von frischer Kirsche, Himbeere und Pfeffer</i>		
	<i>Samt und seidig am Gaumen</i>		
	<i>fruchtige Aromen, feine Tannine</i>		
<b>2016</b>	<b><i>Domodo Montepulciano d`Abruzzo</i></b>		
	<i>DOP - Cantine San Marzano, Italien</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,80</i>
	<i>rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen</i>		
	<i>Aromen dunkler Kirsche und Pflaumen</i>		
	<i>vollmundig und fruchtig</i>		

*\* alle Weine enthalten Sulfite*



## **Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"** **seit 1733**

---

### Flaschenweine, weiß

<b>2018</b>	<b><i>Ruppertsberger Reiterpfad</i></b> Weingut Acham Magin, Forst , Pfalz <i>Riesling, VDP erste Lage</i> <i>leicht, klassisch, feinherb</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 25, 00</b>
<b>2019</b>	<b><i>Weißburgunder Kalkmergel</i></b> Weingut Bernhardt, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>gelbe Früchte, würzige Aromatik, animierendes Frucht-Säurespiel</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 32, 00</b>
<b>2018</b>	<b><i>Auxerrois Tonmergel</i></b> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>Mirabelle, Birne, Wiesenkräuter, feine Säure, leichte Süße, Sehr harmonisch.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 32, 00</b>
<b>2016</b>	<b><i>Chardonnay Tonmergel "S"</i></b> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>reife gelbe Früchte, feinherb</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 36, 00</b>
<b>2019</b>	<b><i>Chardonnay vom Kalkmergel</i></b> Weingut Th. Minges, Flemmlingen, Pfalz <i>Terroirwein, Biowein</i> <i>ausdrucksstark, cremig, Holz, reife Frucht, trocken</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>2020</b>	<b><i>Herrenberg Weißburgunder GG</i></b> Weingut Pfeffingen , Bad Dürkheim, Pfalz <i>VDP Große Lage, trocken</i> <i>duftet nach Birne, Quitte und frischem Heu</i> <i>fruchtbetont, cremig und nachhaltig</i>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 38,00</b>

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Flaschenweine, rot**

<b>2019</b>	<b><i>Los Vascos</i></b> Chile, Cabernet Sauvignon <i>Domaines Barons de Rothschild</i> <i>Rund, ausgewogen mit samtiger Note</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 28,00</i>
<b>2009</b>	<b><i>Château Mazails</i></b> Médoc, Cru Bourgeois <i>Philippe Chacun Saint- Yzans</i> <i>Kräftige Frucht mit feinem Tannin</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,00</i>
<b>2018</b>	<b><i>Frühburgunder vom Kalkmergel</i></b> Weingut Klein Hainfeld, Pfalz <i>trocken, kraftvoll, füllig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 26,00</i>

**Schaumweine**

	<b><i>Pol Robert Thomas</i></b> <i>Cremant de Loire</i> <i>Frankreich, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 30,00</i>
	<b><i>Weingut Acham-Magin</i></b> <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**

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

**Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser, offen	0,3 l	€ 2,00
Mineralwasser, Flasche	0,75 l	€ 5,20
Teinacher, medium oder still		
Odenwald Quelle still, Flasche	0,25 l	€ 2,20
Coca-Cola <sup>1</sup> / Coca-Cola light <sup>4</sup>	0,3 l	€ 2,80
Fanta <sup>2</sup>	0,3 l	€ 2,80
Sprite	0,3 l	€ 2,80
Spezi <sup>1,2</sup>	0,3 l	€ 2,80
Karamalz	0,33 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft	0,3 l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 2,80
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	€ 4,00

# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Biere*

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

### *Aperitifs*

<i>Sanbittèr, alkoholfrei<sup>5</sup></i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Campari<sup>5</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Campari<sup>5</sup> - Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Sandeman Sherry, dry seco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sandeman Sherry, medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Don Pablo Porto</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Pernod<sup>5</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 6,50</i>

<i>Weißweinschorle klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Weißweinschorle groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>Weißherbstschorle klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Weißherbstschorle groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,90</i>

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
seit 1733

---

**Spirituosen**

<i>Sasse Sechser, Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	€ 3,20
<i>Gordons Dry Gin</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Gilbert Fine Calvados A.C.C.</i> <sup>5</sup>	2 cl	€ 3,80
<i>Tullamore Dew Whiskey</i> <sup>5</sup>	2 cl	€ 4,50
<i>Himbeergeist Schladerer</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Zwetschgenwasser Schladerer</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Kirschwasser Schladerer</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Williams Christ Schladerer</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Mirabelle d`Alsace</i>	2 cl	€ 4,50
<i>J. Nussbaumer</i>		
<i>Dirker Haselnuss</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Sasse Lagerkorn</i>	2 cl	€ 3,80
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50

<sup>0</sup> mit Phosphat und Antioxidationsmittel

<sup>1</sup> mit Farbstoff und Koffein

<sup>2</sup> mit Farbstoff und Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel und Chinin

<sup>4</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>5</sup> mit Farbstoff

Alle Weine enthalten Sulfite