

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Vesperkarte

<i>Belegtes Brot mit Emmentaler</i>	€ 6,80
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i>	€ 6,80
<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>	€ 9,80
<i>"Strammer Max" mit rohem Schinken und Spiegelei</i>	€ 8,20
<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>	€ 13,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

<i>Tagessuppe</i>		€ 4,00
<i>Klare Rinderbouillon mit Einlage</i>		€ 4,00
<i>Pikante Gulaschsuppe</i>		€ 5,50
<i>Kleiner gemischter Salat</i>		€ 4,50
<i>Großer Salatteller</i>		€ 7,80
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>		€ 13,80
	<i>Inlagd- Sill</i> <i>Eingelegte Heringe nach original schwedischem Rezept,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,80 € 14,50
	<i>Dill- Sill</i> <i>Marinierte Heringe mit Dill,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,80 € 14,50
<i>Gervais angemacht</i> <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln</i>		€ 6,80
<i>Gervais "spezial"</i> <i>Frischkäse mit Sardellencreme und Kräutern</i>		€ 6,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Gerichte vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln und Salat

€ 18,80

Paprika- Schnitzel

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 18,50

Sahneschnitzel mit Apfelscheiben

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 18,50

Schnitzel mit frischen Champignons

in Rahmsauce

mit Bratkartoffeln oder Nudeln

€ 18,50

Schweizer Schnitzel

mit Emmentaler gefüllt,

hausgemachtes Rösti und Salat

€ 20,50

Schweinszunge in Burgundersauce

mit Bratkartoffeln und Salat

€ 18,80

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Pilzen in Sahnesauce

und Nudeln

€ 19,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 29,50
Pfeffersteak, mit geschrotenem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat	€ 29,50
Steak mit frischem Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat	€ 29,50
Rumpsteak mit "Café de Paris-Butter", Bratkartoffeln und Salat	€ 29,50
Rumpsteak "Mirabeau" mit Senf, Sardellenbutter und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	€ 29,50
Steak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Rahm, Bratkartoffeln und Salat	€ 29,50

Dessert

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

Weitere Tagesdesserts auf Anfrage

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Weißweine

2021	<i>Ruppertsberger Linsenbusch</i> <i>Riesling, fruchtig, frisch, halbtrocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	€ 4,80
2021	<i>Ruppertsberger Hofstück</i> <i>Riesling, harmonisch, trocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	€ 4,80
2020	<i>Forster Riesling, VDP Ortswein</i> <i>Weingut Acham-Magin, Pfalz</i> <i>filigrane Rieslingaromen, trocken, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	€ 5,80
2021	<i>Blanc de Noir vom Pinot Noir</i> <i>Weingut Hartmann, Kirrweiler, Pfalz</i> <i>lebendige Säure gepaart mit Restsüße</i> <i>Aromen von Birne und Johannisbeere, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	€ 5,80

* alle Weine enthalten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Weißweine

2021	<i>Durbacher Kochberg</i> <i>Grauer Burgunder, Baden, QbA</i> <i>Schmelz, Würze, fruchtig, mineralisch, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2020	<i>Durbacher Weißherbst</i> <i>Weißherbst vom Spätburgunder, Baden, QbA</i> <i>Feines Erdbeeraroma, Zitrus-und Apfelnoten</i> <i>intensiv, saftig, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,80</i>
2021	<i>Sauvignon blanc</i> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Verspielt, erfrischend, trockenm, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,80</i>
2021	<i>Weißburgunder</i> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Zart, betörend, delikat, trocken, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,80</i>

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Rotweine

2020	Blauer Portugieser <i>Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim, Pfalz</i> <i>leuchtende Farbe, duftig, samtig</i> <i>Mild, halbtrocken, QbA</i>	0,2 l	€ 4,80
2019	Durbacher Spätburgunder <i>Baden, QbA, halbtrocken</i> <i>Fruchtig mild, rubinrot</i> <i>rote Beeren und Süßkirsche, zart, samtig</i> <i>Gut ausbalancierte Tanninstruktur.</i>	0,2 l	€ 5,80
2019	Durbacher Spätburgunder <i>Baden, QbA, trocken</i> <i>rubinrote Farbe, Feinbeerige Frucht, samtig, zart</i> <i>Aromen von Süßkirsche und roten Waldbeeren.</i>	0,2 l	€ 5,80
2018	Frühburgunder vom Kalkmergel <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Maskuliner Burgunder mit harmonischer Würze</i> <i>und stoffigem Körper. QbA</i>	0,2 l	€ 8,90

* alle Weine enthalten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Offene Rotweine

2020	<i>Bordeaux</i>	0,2 l	€ 5,60
	<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>		
2016	<i>Domodo Montepulciano d`Abruzzo</i>		
	<i>DOP - Cantine San Marzano, Italien</i>	0,2 l	€ 5,80
	<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

2018	<i>Ruppertsberger Reiterpfad</i> Weingut Acham Magin, Forst , Pfalz <i>Riesling, VDP erste Lage</i> <i>leicht, klassisch, feinherb</i>	0,75 l	€ 25, 00
2019	<i>Weißburgunder Kalkmergel</i> Weingut Bernhardt, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>gelbe Früchte, würzige Aromatik, animierendes Frucht-Säurespiel</i>	0,75 l	€ 32, 00
2018	<i>Auxerrois Tonmergel</i> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>Mirabelle, Birne, Wiesenkräuter, feine Säure, leichte Süße, Sehr harmonisch.</i>	0,75 l	€ 32, 00
2017	<i>Chardonnay Tonmergel "S"</i> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>reife gelbe Früchte, feinherb</i>	0,75 l	€ 36, 00
2019	<i>Chardonnay vom Kalkmergel</i> Weingut Th. Minges, Flemmlingen, Pfalz <i>Terroirwein, Biowein</i> <i>ausdrucksstark, cremig, Holz, reife Frucht, trocken</i>	0,75 l	€ 28,00
2020	<i>Herrenberg Weißburgunder GG</i> 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>	0,75 l	€ 38,00

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Flaschenweine, rot

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

Schaumweine

	<i>Pol Robert Thomas</i> <i>Cremant de Loire</i> <i>Frankreich, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 30,00
	<i>Weingut Acham-Magin</i> <i>Annessima Riesling brut Sekt</i> <i>Pfalz, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 29,00
	<i>Weingut Reichsrat von Buhl</i> <i>Rosé brut</i>	<i>0,75 l</i>	€ 35,00

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 ¹ / Coca-Cola light ⁴	0,3 l	€ 2,80
Fanta ²	0,3 l	€ 2,80
Sprite	0,3 l	€ 2,80
Spezi ^{1,2}	0,3 l	€ 2,80
Karamalz	0,33 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon ³	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, alkoholfrei⁵</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Campari⁵</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Campari⁵ - 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>Pernod⁵</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>Ramazzotti</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> ⁵	2 cl	€ 3,80
<i>Tullamore Dew Whiskey</i> ⁵	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

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

SÄFTE:

In der Mosterei und Privatkellerei **van Nahmen** im Rheinischen Hamminkeln hat die Obstverarbeitung eine lange Tradition. Den Säften wird nichts entzogen und nichts hinzugefügt: keine Konservierungsmittel, keine Aromastoffe. Besonderes Augenmerk legt man auf die Verwendung alter Obstsorten und damit auch auf die Erhaltung traditioneller, vom Aussterben bedrohter, Kultursorten.

Apfel Holundersaft (Bio) 0,25l € 4,50

Schwarzer Johannisbeernektar 0,25l € 4,50

Die schwarzen Johannisbeeren verleihen dem Saft einen süßen, saftigen und reifen Fruchtgeschmack. So bekommt der schwarze Johannisbeernektar ein feinsäuerliches, fruchtiges Aroma.

WILLIAMS CHRIST Birnensaft 0,25l € 4,90

Die Birnensorte "Williams Christ" (Pyrus communis) wurde nach dem Baumschulleiter Williams aus London benannt. Wir erhalten unsere Birnen von befreundeten Obstbauern. Ihr Geschmack verleiht voll ausgereift eine süßlich feine Würze.

DATTERINO Tomatensaft 0,25l € 4,90

Die Datterino-Tomate überzeugt mit einer ausgeprägten Fruchtsüße und einem spannenden Aromaprofil.

Um diese Typizität noch stärker herauszuarbeiten, Zugabe einer geringen Menge von echtem „Sylter Meersalz“. Für ein abgerundetes Geschmackserlebnis sorgt eine feine Würze von schwarzem Kerala-Pfeffer.

BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen 0,20l € 2,80

Da Geschmack und Aroma vom Reifegrad der Äpfel abhängen, werden ausschließlich spät geerntete Äpfel von bis zu 80 Jahre alten Bäumen verwendet. Nur so bekommt der Apfelsaft seinen intensiven Geschmack. Unser BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen überzeugt durch eine Kombination aus dezenter Süße und saftig-frischer Säure.

FRAMBOZEN Rhabarbernektar 0,20l € 3,20

Der Rhabarbersaft für unseren Nektar wird ausschließlich aus den rotstieligen Rhabarbersorten The Sutton und Frambozen gekellert, die ihm sein feines Aroma und die zartrosa Färbung verleihen.

Für Schorle (0,4l) berechnen wir jeweils einen Aufpreis von 1,50 Euro