

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Vesperkarte

<i>Belegtes Brot mit Emmentaler</i>	€ 7,80
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i>	€ 7,80
<i>Wurstsalat garniert, mit Brot °</i>	€ 8,90
<i>Wurstsalat garniert, mit Bratkartoffeln °</i>	€ 11,90
<i>Paar grobe Bauernbratwürste mit Sauerkraut</i>	€ 9,50
<i>Saftiges Rippchen auf Sauerkraut</i>	€ 11,20
<i>"Strammer Max" mit rohem Schinken und Spiegelei</i>	€ 9,20
<i>2 Spiegel- oder Rühreier mit Bratkartoffeln</i>	€ 7,90
<i>Käsetoast mit Apfelscheiben und Schwarzwälder Schinken</i>	€ 10,90
<i>Medaillons auf Toast mit Schweinelende und Champignons</i>	€ 14,90

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

<i>Tagessuppe</i>	€ 4,50
<i>Klare Rinderbouillon mit Einlage</i>	€ 4,50
<i>Pikante Gulaschsuppe</i>	€ 5,90
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 5,00
<i>Großer Salatteller</i>	€ 8,90
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	€ 15,80
 Inlagd- Sill <i>Eingelegte Heringe nach original schwedischem Rezept,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 14,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 16,50
 Dill- Sill <i>Marinierte Heringe mit Dill,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 14,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 16,50
Gervais angemacht <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln</i>	€ 7,80
Gervais "spezial" <i>Frischkäse mit Sardellencreme und Kräutern</i>	€ 7,80

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Gerichte vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat	€ 21,50
Paprika- Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 21,00
Sahneschnitzel mit Apfelscheiben mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 21,00
Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 21,00
Schweizer Schnitzel mit Emmentaler gefüllt, hausgemachtes Rösti und Salat	€ 23,50
Schweinszunge in Burgundersauce mit Bratkartoffeln und Salat	€ 21,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Pilzen in Sahnesauce und Nudeln	€ 22,50
Aufpreis Rösti als Beilage (ausser Schweizer Schnitzel)	€ 2,00
Portion Bratensauce	€ 2,50
Portion Rahmsauce	€ 2,50
Portion Champignonrahm	€ 3,50

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"
seit 1733

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Pfeffersteak, mit geschrotenem Pfeffer,
Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Steak mit frischem Knoblauch,
Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Rumpsteak mit "Café de Paris-Butter",
Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Rumpsteak "Mirabeau"
mit Senf, Sardellenbutter und Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Salat € 32,00

Steak "Madagaskar"
mit grünem Pfeffer in Rahm,
Bratkartoffeln und Salat € 32,00

Dessert

Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

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>	<i>€ 5,50</i>
2021	<i>Ruppertsberger Hofstück</i> <i>Riesling, harmonisch, trocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
2021	<i>Forster Riesling, VDP Ortswein</i> <i>Weingut Acham-Magin, Pfalz</i> <i>filigrane Rieslingaromen, trocken, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
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>	<i>€ 6,60</i>

* 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>€ 6,60</i>
2021	<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>€ 6,60</i>
2021	<i>Sauvignon blanc</i> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Verspielt, erfrischend, trockenm, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,80</i>
2021	<i>Weißburgunder</i> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Zart, betörend, delikat, trocken, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,80</i>

* alle Weine enthalten Sulfite

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	€ 5,50
2020	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	€ 6,60
2020	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	€ 6,60
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	€ 9,90

* alle Weine enthalten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

Offene Rotweine

2021	Bordeaux	0,2 l	€ 6,40
	Jean Degaves, Frankreich A.C.		
	<i>Aromen von frischer Kirsche, Himbeere und Pfeffer</i>		
	<i>Samt und seidig am Gaumen</i>		
	<i>fruchtige Aromen, feine Tannine</i>		
2016	Domodo Montepulciano d`Abruzzo		
	DOP - Cantine San Marzano, Italien	0,2 l	€ 6,60
	<i>rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen</i>		
	<i>Aromen dunkler Kirsche und Pflaumen</i>		
	<i>vollmundig und fruchtig</i>		

Jubiläumsabfüllung "100 Jahre Fam. Oberthür"

2018	"Schwarzer Adler"		
	VDP Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim		
	<i>Rotwein-Cuvee, trocken, vollmundig, fruchtig</i>	0,2 l	€ 7,80,
		0,75 l	€ 26,00
2021	"Weißer Adler"		
	VDP Weingut Th. Minges, Flemmlingen	0,2 l	€ 7,00
	<i>Weißburgunder, trocken, cremig, frisch</i>	0,75 l	€ 24,00

* alle Weine enthalten Sulfite

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

Flaschenweine, weiß

2020	<i>Ruppertsberger Reiterpfad</i> Weingut Acham Magin, Forst , Pfalz <i>Riesling, VDP erste Lage</i> <i>leicht, klassisch, feinherb</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
2021	<i>Weißburgunder Kalkmergel</i> Weingut Bernhardt, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>gelbe Früchte, würzige Aromatik, animierendes Frucht-Säurespiel</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00 €</i>
2021	<i>Auxerrois Tonmergel</i> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>Mirabelle, Birne, Wiesenkräuter, feine Säure, leichte Süße, Sehr harmonisch.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00 €</i>
2019	<i>Chardonnay Tonmergel "S"</i> Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz <i>VDP Ortswein, trocken</i> <i>reife gelbe Früchte, feinherb</i>	<i>0,75 l</i>	<i>39,00 €</i>
2020	<i>Chardonnay vom Kalkmergel</i> Weingut Th. Minges, Flemmlingen, Pfalz <i>Terroirwein, Biowein</i> <i>ausdrucksstark, cremig, Holz, reife Frucht, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00 €</i>
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>	<i>0,75 l</i>	<i>42,00 €</i>

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>	€ 34,00
2010	<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>	€ 35,00
2018	<i>Frühburgunder vom Kalkmergel</i> Weingut Klein Hainfeld, Pfalz <i>trocken, kraftvoll, füllig</i>	<i>0,75 l</i>	€ 34,00

Schaumweine

	<i>Pol Robert Thomas</i> <i>Cremant de Loire</i> <i>Frankreich, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 34,00
	<i>Weingut Acham-Magin</i> <i>Annessima Riesling brut Sekt</i> <i>Pfalz, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	€ 33,00
	<i>Weingut Reichsrat von Buhl</i> <i>Rosé brut</i>	<i>0,75 l</i>	€ 39,00

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Schokolade</i>	€ 4,20
<i>Tee schwarz, Malve, Pfefferminze</i>	€ 2,00
<i>Tee mit Rum</i>	€ 5,60
<i>Glühwein</i>	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser, offen</i>	<i>0,3 l</i>	€ 2,20
<i>Mineralwasser, Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	€ 5,90
<i>Teinacher, medium oder still</i>		
<i>Odenwald Quelle still, Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,20
<i>Coca-Cola¹ / Coca-Cola light⁴</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Fanta²</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Spezi^{1,2}</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Karamalz</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,20
<i>Schweppes Bitter Lemon³</i>	<i>0,2 l</i>	€ 2,80
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,20
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	€ 2,80
<i>Johannisbeernektarschorle</i>	<i>0,4 l</i>	€ 4,60

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

Biere

<i>Eichbaum Ureich Pilsener</i>	0,33 l	€ 2,90
<i>Eichbaum Export</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Eichbaum Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Weihenstephan Hefeweißbier dunkel</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Weihenstephan Kristallweißbier</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Erdinger Weißbier, Alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Becks Blue, Alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 2,90
<i>Guinness</i>	0,33 l	€ 4,20
<i>Radler</i>	0,5 l	€ 4,50

Aperitifs

<i>Sanbittèr, alkoholfrei⁵</i>	0,1 l	€ 2,50
<i>Campari⁵ - Orange</i>		€ 6,50
<i>Aperol Spritz</i>		€ 7,50
<i>Gin Tonic</i>		€ 6,50

<i>Sandeman Sherry, medium dry</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Don Pablo Porto</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Martini bianco</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Martini rosso</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Pernod⁵</i>	5 cl	€ 3,80
<i>Pineau des Charentes</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Noilly Prat</i>	5 cl	€ 4,50

<i>Weißweinschorle klein</i>	0,25 l	€ 3,20
<i>Weißweinschorle groß</i>	0,5 l	€ 6,20
<i>Weißherbstschorle klein</i>	0,25 l	€ 4,10
<i>Weißherbstschorle groß</i>	0,5 l	€ 7,90

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

seit 1733

Spirituosen

<i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Himbeergeist Schladerer</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Zwetschgenwasser Schladerer</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Kirschwasser Schladerer</i>	4 cl	€ 3,90
<i>Williams Christ Schladerer</i>	4 cl	€ 3,90
<i>Mirabelle d`Alsace, J. Nussbaumer</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Dirker Haselnuss</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Waldler Himbeer</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Vinschger Marille</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Sasse Lagernkorn</i>	2 cl	€ 4,20
<i>Sasse "Sechser", Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Amaro AVERNA</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Nobeltje Ameländer Likör</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	2cl	€ 3,50
<i>Teeling Whiskey Riesling Cask</i>	2 cl	€ 5,90
<i>Tullamore Dew Whiskey⁵</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Gilbert Fine Calvados A.C.C.⁵</i>	2 cl	€ 4,20
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Absolut Vodka</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

Gaststätte "Zum Schwarzen Adler" seit 1733



SÄFTE:

<i>Apfel Holundersaft (Bio)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>WILLIAMS CHRIST Birnensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>FRAMBOZEN Rhabarbernektar</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>

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

FRUCHT-SECCO (alkoholfrei):

<i>° Apfel Quitte</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>° Apfel Johannisbeere Himbeere</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 7,90</i>