



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

SPEISEKARTE RESTAURANT REICHSADLER

FÜR EINEN FLÜSSIGEN START

Aperol Sprizz | 6€

Pink-Grapefruit-Limette-Sprizz

Prosecco im Weinglas | ein Schuss Pink Grapefruit-Sirup mit Limette und Eiswürfel | 6€

HANDGEMACHTE LIMONADEN

GREEN Limo | Gurke-Basilikum

RED Limo | Heidelbeer - Johannisbeere

YELLOW Limo | Holunder – Mirabelle

0,3l 3,80€ | 0,5l 4,90€

ANGEBOTE AUS DER REICHSADLER-KÜCHE IM JANUAR

Knusprig gebratene Gänsekeule mit feiner Gänsesauce
hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel | 25 €

Hackbraten mit Pfefferrahmsauce Kroketten und Butterkarottengemüse | 12€

Odenwälder Hirschgulasch mit gemischten Pilzen an Merlot-Wildsauce, Wildpreiselbeeren und
Kartoffelknödel | 20 €

Odenwälder Rehbraten mit gebratenen Champignons und Pfifferlingen an Merlot-Rotweinsauce
| Wildpreiselbeeren und Kartoffelknödel mit Schmelz | 26 €

FÜR DIE KLEINEN UND MITTELGROßEN

Kids Burger | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke
hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 9€

Vegetarisches Bergkäse-Grünkernküchle mit Steakhaus Pommes | 8€

Knusper Nuggets mit Steakhaus Pommes Frites | 8€

Mäxle | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 9€

Moritz | Schweinerückensteak mit Spätzle und Rahmsauce | 9€

VORNEWEG

Badische Supp' | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkernerinlage und
Eierstich | 7€

Cremige Zwiebel-Kartoffelsuppe mit Käsebaguette | 7.5 €

Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern in Rinderkraftbrühe | 7 €

Knusper-Baguette & Aioli | 5€

bunter Beilagensalat mit frischen Salaten | 5 €

Feldsalat mit Honignüsse und Granatapfel-Dressing | 7 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

GRÜNE KÜCHE

Vegi **Ziegenpeter** | Honigmarinierter Ziegenkäse gebacken auf Blattsalat in Himbeerdressing, Avocado, geröstete Pinienkernen, Apfel-Mango-Chutney, dazu Ofenbaguette | 15€

El Classico | Buffalo-Salatteller – gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Speckwürfel, Sauce Hollandaise an buntem Salat | 16€

Honig Hähnchen | Hähnchenbruststreifen in Chili-Honig mariniert auf Blattsalaten in Himbeerdressing, Karottenstreifen, einem Klecks Apfel-Mango-Chutney und Ofenbaguette | 14€

Vegi **Vegetarisches Domoda** – afrikanischer Kartoffel-Erdnusseintopf mit Weißbrot | 13€

VOM FISCH

Grüne Tagliatelle mit Lachs | Lachswürfel in feiner Sahnesoße | Kräutertomaten | Parmesan | 16 €

Duett vom Fisch | Lachsfilet und Rotbarschfilet mit buntem Grillgemüse | Butterkartoffeln | 24 €

VOM GRILL & AUS DEM OFEN

African Chicken | Hähnchenbrust in Orangen-Knoblauchmarinade mit Paprika, Zwiebeln, Reis | 16 €

Putensteak „Florida“ | gebackene Banane & Ananas | Sauce Hollandaise | Kroketten | 19 €

Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“ | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 19 €

Grillteller „Reichsadler“ | Lendenmedaillons vom Rind und Schwein im Speckmantel gebraten, gebratene Champignons, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 26 €

DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RUMPSTEAKS AUS SÜDAMERIKA

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | 250 g Rumpsteak an Rotweinjus, medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 25 €

Pepper & Rump | Rumpsteak 250 g im Pfeffer-Cognac-Rahm, mit gebratenen Speckböhnchen, dazu Steakhaus Pommes Frites | 27 €

Rumpsteak „Küchenmeister“ 250 g Rumpsteak, medium gebraten mit Kräuterbutter, gebratenen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 27 €

Rinderfilet an Sauce Hollandaise - 250 g vom argentinischen Rinderfilet, medium gebraten mit buntem Grillgemüse, dazu Kartoffelplätzchen | 32 €

ODENWÄLDER KÜCHE

Odenwald Lendchen | Schweinelenden-Medaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener Speck, Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Engel-Dunkelbiersauce | 20€

Vegi **Grünkern-Teller** | Kräuter-Bergkäse-Grünkernküchle, Grünkernsalat, Salatbouquet, dazu Kräuterquark-Dip | 15€



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

BURGER

Reichsadler Gourmet Burger XL | 200 g Rinderhackfleisch, Salat, Tomate, Cheddar Käse, Spiegelei, Röstzwiebeln, Bacon, hausgemachte Burger-Sauce | Steakhaus Pommes im krossen Burger Bun | 16€

Pulled Lachs-Teriyaki-Burger | gebratener Lachs in hausgemachter Teriyaki-Marinade, Frischkäse, Pflücksalat, dazu Steakhaus Pommes | 15 €

Odenwald Burger Vegetarisch | Grünkern-Küchle auf Pflücksalat, mit Tomate, Zwiebel, Avocado und hausgemachter Burgersauce, dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes | 14 €

„The Naked One“ | Rindfleischburger auf Salat ohne Burger Bun, dafür gebratenem Bacon, Röstzwiebeln, Tomate, Käse, Gurke, hausgemachte Burger-Sauce, Steakhaus Pommes | 14 €

Schnitzel geht immer

Alte Liebe | Wiener vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Steakhaus Pommes Frites | 21€

Zwiebelschnitzel Schweineschnitzel in Zwiebelsauce mit Steakhaus Pommes Frites | 16€

Schnitzel bunt | Paprikarahmschnitzel paniert vom Schwein auf pffiffiger Paprikarahmsauce dazu hausgemachte Spätzle | 14 €

Cordon Bleu Especial vom Schwein | gefüllt mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan mit Pfannengemüse und Steakhaus Pommes | 19€

SÜßER SCHLUSS

Crème Brulée mit Himbeeren und Tupfer Sahne | 6 €

Süßmäuler's Favorite | lauwarmer Schokoladenkuchen | Kugel Vanilleeis | marinierte Beeren und Sahne | 9 €

Wintereisbecher - Apfel-Crumble-Eiscreme, Vanilleeiscreme | Eierlikör auf lauwarmem Apfelkompott und Sahne | 8 €

Red Caramel Eisbecher mit gesalzener Karamelleiscreme und Schokoladeneiscreme, Schoko-Karamellsauce & Sahne | 7 €

Bananensplit - Vanille- und Schokoladeneis auf Banane mit Schokosauce, Krokant, Fruchtsauce und Sahne | 8 €

Gebackene Zimt-Apfelküchle an Vanilleeis und Walnusseis, Mandelsplitter und Sahne | 7 €

Heiße Liebe | Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 7 €

Gemischtes Eis mit Sahne - 3 Kugeln zur Wahl | 6 €
Eissorten: Vanille-, Schokoladen-, Walnuss- und Erdbeereis



EMPFEHLUNG NACH DEM ESSEN

Unsere „Alten“ Schnäpse von Prinz

Hochprozentig und gehaltvoll – im Holzfass gereift

Alte Haselnuss

Alte Hauswetschge

Alte Williams-Christ Birne

Alte Waldhimbeere

Alte Marille

Alte Kirsche

oder ein Don Papa – leckerer Rum von den Phillipinen

2 cl je 4,20 €