



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

Für einen flüssigen Start

Hugo | 6 €

Aperol Sprizz | 6 €

Holunder-Passionsfrucht-Sprizz

Sekt im Weinglas mit Holunderblüte, Passionsfrucht, Wasser und Eiswürfel | 6 €

Hausgemachte Sommer-Limo's

GREEN Limo | Gurken-Basilikum-Limetten Limo

RED Limo | Himbeer-Granatapfel Limo

YELLOW Limo | Holunder-Maracuja-Limo

0,3l 3,80 € | 0,5l 4,90 €

Vorneweg

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

Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen | 7 €

Knusper-Baguette & lovely Aioli | 5 €

bunter Frühlingsalat mit frischen Salaten der Saison | 4,50 €

Blatt- und Feldsalat

mit Fetakäse, Cocktailtomaten und Radieschen | 9 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

Aktuelle Angebote Reichsadler-Küche im Juni

Pikante Currywurst

mit Steakhaus Pommes Frites | 9 €

Gemüsepfanne „Gärtnerin“

verschiedene Gemüse mit buntem Gemüse, Soße Hollandaise und Kroketten | 12 €

Gemischter Rahmgulasch

mit Champignons und Bandnudeln | 10 €

Schweinekammbraten in Burgundersoße

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln | 9 €

Grüne Küche

Vegi

Ziegenpeter | Honigmarinierter Ziegenkäse gebacken auf Blattsalat in Granatapfeldressing, Avocado, geröstete Pinienkernen, Apfel-Mango-Chutney, dazu Ofenbaguette | 14 €

Vegi

Knusper-Sommersalat mit gebackenem Feta in Honig Sesam-Kruste, Mango, Gurke, Kräuter-Croutons und Pinienkernen auf Blattsalat
kleine Portion 7 € | große Portion 13 €

Vegi

Wald & Wiesensalat | Blattsalate in Balsamico-Dressing, panierte Champignons, Radieschen, Kresse und Feta-Würfel | 13 €

El Classico | Buffalo-Salatteller – gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Speckwürfel, Sauce Hollandaise an buntem Salat | 15 €

Lecker Meer | Rosa gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Zucchiniestreifen auf Blattsalaten, dazu Aioli & Baguette | 17 €

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



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

Vom Fisch

Bandnudeln mit Lachs | Lachswürfel in feiner Sahnesoße mit Kräutertomaten und Parmesan | 15 €

Mediterraner Fischteller - Lachs- und Kabeljaufilet in Zitronenbutter
gebraten mit Grillgemüse und Risoleekartoffeln | 25 €

Vom Grill & aus dem Ofen

Kokosmilch-Hähnchenbrust an Chili-Pfirsichsalat | dazu Kroketten | 15 €

Putensteak „Florida“ mit gebackener Banane, gebratener Ananas,
Soße Hollandaise und Kroketten | 17 €

Rahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ | Spitzen vom Rind und Schwein
in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 17 €

Grillpfanne „Reichsadler“ | Lendenmedaillons vom Rind und Schwein im Speckmantel gebraten,
gebratene Champignons, Pfeffersauce und Pfannenspätzle | 24 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | 250 g vom südamerikanischen Rumpsteak an Rotweinjus,
medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 24 €

Pepper & Rump | Südamerikanisches Rumpsteak 250 g im Pfeffer-Cognac-Rahm,
mit gebratenen Speckböhnchen, dazu Steakhaus Pommes Frites | 25 €

Surf & Turf | Südamerikanisches Rumpsteak & Garnelen an Sauce Bernaise,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 27 €

Odenwälder Küche

Odenwald Lendchen | Schweinelenden-Medaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener Speck,
Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Engel-Dunkelbiersauce | 18 €

Vegi **Grünkern-Teller** | Kräuter-Bergkäse-Grünkernküchle, Grünkernsalat, Salatbouquet,
dazu Kräuterquark-Dip | 14 €

Unsere Burger

Reichsadler Gourmet Burger XL | 200 g Rinderhackfleisch mit Salat, Tomate, Cheddar Käse, Spiegelei,
Röstzwiebeln, gebratener Bacon, hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 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 €

Crazy Pute | 160 g Putenbrustfilet Burger mit gebackener Ananas, Apfel-Mango-Chutney,
überbacken mit Blauschimmelkäse auf Blattsalat, dazu Süßkartoffel Pommes | 15 €

Kids Burger | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke
hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 8 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

Schnitzel geht immer

Alte Liebe | Wiener vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Steakhaus Pommes | 19 €

Schnitzel bunt | Paprikarahmschnitzel paniert vom Schwein
auf pfiffiger Paprikarahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | 15 €

Cordon Bleu Especial vom Schwein | gefüllt mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan
mit Pfannengemüse und Steakhaus Pommes | 18 €

Vesperküche

Odenwälder Wurstsalat | gemischte Brotauswahl | 8 €

Straßburger Wurstsalat | mit Käse und Paprika | gemischte Brotauswahl | 9 €

Süßer Schluss

Portion Frische Erdbeeren | mit Fruchtsoße und Sahne | 6 €

Früchte-Eisbecher | Erdbeereis und Vanilleeis, mit marinierten Früchten und Sahne | 7 €

In Love with Rharbarbara | Rharbarber-Eiscreme | Rharbarber-Mascarpone
Rharbarber-Ragout, Sahne | 9 €

Erdbeer-Eisbecher | Erdbeereis und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Fruchtsoße und Sahne | 8 €

Creme Brulée mit Himbeeren und Tupper Sahne | 6 €

Süßmäuler's Favorite | lauwarmen Schokoladenkuchen | Kugel Vanilleeis |
marinierte Beeren und Sahne | 8 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne | 5 €

Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahne | 5 €

Gemischtes Eis mit Sahne - 3 Kugeln zur Wahl | 5,5 €
Eissorten: Vanille-, Schokoladen-, Walnuss- und Erdbeereis

Empfehlung nach dem Essen

Unsere „Alten“ Schnäpse von Prinz

Hochprozentig und gehaltvoll – im Holzfass gereift

Alte Haselnuss
Alte Waldhimbeere

Alte Hauszwetschge
Alte Marille

Alte Williams-Christ Birne
Alte Kirsche

2 cl je 4 €