ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Seerestaurant Adler.

Direkt am Ufer des Bodensees verbinden wir traditionelle Gastfreundschaft mit einer Küche, die von Qualität, Handwerk und der Verbundenheit zu unserer Region geprägt ist. Unsere Gerichte entstehen mit viel Leidenschaft und Sorgfalt in unserer eigenen Küche – von hausgemachten Saucen und Suppen bis hin zu feinen Desserts und saisonalen Spezialitäten.

Gerichte mit dem baden-württembergischen Löwen werden ausschließlich mit frischen Produkten aus der Region zubereitet und stehen für höchste Qualität, kurze Lieferwege und authentischen Genuss aus Baden-Württemberg.

Unser Anspruch ist es, Ihnen ehrlichen Genuss zu bieten: frisch zubereitet, mit handwerklichem Können veredelt und mit einem Blick für das Besondere serviert.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die einzigartige Atmosphäre direkt am See und entdecken Sie die Vielfalt unserer regional inspirierten Küche.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine detaillierte Übersicht (Allergenkarte) mit den entsprechenden Kennzeichnungen liegt für Sie bereit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Dear guests,

a warm welcome to the Seerestaurant Adler.

Situated right on the shores of Lake Constance, we combine traditional hospitality with cuisine characterised by quality, craftsmanship and a deep connection to our region. Our dishes are prepared with great passion and care in our own kitchen – from homemade sauces and soups to exquisite desserts and seasonal specialities.

Dishes featuring the Baden-Württemberg lion are prepared exclusively with fresh, locally sourced ingredients and are synonymous with the highest quality, short supply chains and authentic flavours from Baden-Württemberg.

Our aim is to offer you genuine culinary pleasure: freshly prepared, refined with artisanal skill and served with an eye for the extraordinary.

Sit back, enjoy the unique atmosphere right by the lake and discover the diversity of our regionally inspired cuisine.
We wish you a delightful stay and enjoy your meal.

If you have any questions about allergens or additives in our food, please ask a member of our staff. A detailed overview (allergen chart) with the relevant labelling is available for you.

Unsere Partner für regionale Produkte sind :

Großmarkt Netzhammer Singen
Fischhandel Rudolf Meichle Friedrichshafen
Obst und Gemüse vom Seegenuss Überlingen
Hönig Hof Mühlingen
Bodenseesalz Manufaktur Uhldingen-Mühlhofen
Bauernhof Möking Uhldingen-Mühlhofen
Obsthof Uwe Specht Bodman-Ludwigshafen

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing

Small mixed salad with raw vegetables and house dressing

8,20

Rote Beete Carpaccio mit Feta, Walnüssen und Feigen

Beetroot carpaccio with feta, walnuts and figs

13,90

7 Gambas mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie und Aioli mit Steinofenbaguette

7 gambas with olive oil, chili, garlic, parsley and aioli with stone oven baguette

18,90

Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Eigelb

Beef filet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk

19,50

Suppen

Tagessuppe

Soup of the day

7,20

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle

Beef broth with herb pancakes

7,70

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Salate

Großer Salat mit Rohkost und Hausdressing

Large salad with raw vegetables and house dressing

12,20

Extras für Ihren Salat

Putenstreifen mit Kräuterbutter

Turkey steak with herb butter

+7,70 (19,90)

Zanderknusperle und Remoulade

Crispy fish and tartar sauce

+7,70 (19,90)

5 Gebratene Garnelen mit Aioli-Dip

5 Fried shrimp with aioli dip

+11,70 (23,90)

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Fleisch

Schwabenteller mit Schweinefilet im Speckmantel, Käsespätzle und Rahmsoße

Swabian plate with pork fillet wrapped in bacon, cheese spaetzle and cream sauce

27,90

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Jungbullen dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle an einer feinen Jus

Braised beef brisket with seasonal vegetables and homemade spaetzle in a fine jus

28,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Zitronengarnitur und Pommes Frites

Wiener schnitzel with cranberries, lemon garnish and French fries

29,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Jus

Roast beef with homemade knoepfle and fine melted onions with jus

32,90

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Fisch

Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Pike perch fillet with almond butter and parsley potatoes

28,90

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahm-Spinat und Rosmarinkartoffeln

Fried char fillet with creamed spinach and rosemary potatoes

29,50

Fisch-Duett nach Art des Hauses – zwei frische Fischfilets des Tages, mit Butterreis und einer feinen Weißweinsauce

Fish duet according to the house style – two fresh fish fillets of the day, with buttered rice and a fine white wine sauce

29,80

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Vegetarisch + Vegan

Buchweizen Risotto mit Pastinaken, Karotten, Sellerie und Grana Padano

Buckwheat risotto with parsnips, carrots, celery, and Grana Padano

18,90

Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis

Mildly fruity vegetable curry with coconut milk and rice

19,90

Gnocchi in Kürbis-Ingwer Ragout und Grana Padano

Gnocchi in pumpkin ginger ragout with Grana Padano

18,90

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel an Thymian-Butter

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and truffles with thyme butter

20,50

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Steaks

Wir bieten eine tolle Auswahl an Steaks, die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden. Steaks sind eine wahre Delikatesse und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis.Um Ihr Steak perfekt nach Ihrem Geschmack zuzubereiten, wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe.

We offer a great selection of steaks prepared with care and passion. Steaks are a real delicacy and offer a unique taste experience. To prepare your steak perfectly to your taste, please choose your preferred doneness.

Garstufen
degree of doneness

- **Rare:** Kern intensiv rot, kalt bis handwarm. (Cool red center)
- **Medium Rare:** Kern rot, warm. (Warm red center)
- **Medium:** Kern durchgehend rosa, heiß. (Warm pink center)
- **Well Done:** Vollständig durchgegart. (Fully cooked through)

1 Steak wählen Choose steak

Rumpsteak 200 g mit Pommes Frites dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter
Rump steak 200g with French fries and our homemade herb butter
31,90

Rinderfilet 250 g mit Rosmarinkartoffeln dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter
Beef tenderloin 250g with rosemary potatoes and our homemade herb butter
37,90

2 Beilagen side dish

Kleiner Beilagensalat Small side salad **6,20**

Marktgemüse Market vegetables **6,90**

3 Soße sauce

Jus jus **3,40**

Pfeffer-Cognacrahmsoße

Pepper cognac cream sauce **3,40**

Rahmsoße Cream sauce **3,40**

Extra hausgemachte Kräuter-Butter

Additional homemade herb butter **2,90**

Aioli Dip Aioli dip **2,90**

Alle Saucen sind glutenfrei!

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Schwäbisch

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette

Sausage salad with pickles, onions and vinaigrette

12,90

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette

Swiss sausage salad with Emmental, pickles, onions and vinaigrette

13,90

Maultaschen mit feinen Schmelzzwiebeln mit Jus und kleinem Salat

Maultaschen with fine melted onions with jus and a small salad

17,90

Käsespätzle mit Bergkäse, feinen Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat

Cheese spaetzle with mountain cheese, fine melted onions and small lettuce

18,90

Käse

Käseteller mit vier Käsesorten von Käsereien aus der Bodensee-Region mit Oliven, getrocknete Tomaten, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette

Cheese plate with four cheeses from cheese dairies from the Lake Constance region with Olives, dried tomatoes, grapes, walnuts, fig mustard and baguette

18,50

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Leckeres für Kids

Knöpfle und Rahmsoße

Knoepfle and cream sauce

7,50

Tagliatelle mit Tomatensauce

Linguini with tomato sauce

8,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

9,90

Zanderknusperle mit Pommes Frites

Crispy fish with french fries

10,90

Putenschnitzel mit Pommes Frites

Turkey schnitzel with french fries

14,90

ADLER

SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.

Dessert

Crème brûlée

Crème brulée

7,90

Zweierlei Mousse von dunkler und heller Schokolade auf Fruchtspiegel

Two kinds of mousse of dark and white chocolate on fruit level

13,90

Schokoladensoufflé mit Pistazieneis und Sahne

Chocolate soufflé with pistachio ice cream and cream

12,90

Espresso Affogato mit winterlichem Eis

Espresso Affogato with winter ice cream

4,80

Amaretto- Becher

3 Kugeln Vanilleeis, Amarettolikör, Amarettini, Sahne und Karamellsoße

10,20

Nuss-Becher

Jeweils 1 Kugel Vanilleeis, Walnusseis, Haselnusseis, Nussmischung, Sahne und Karamellsoße

9,50

Kugel Eis

Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Haselnuss, Joghurt, Erdbeere, Mango, Zitrone, Lebkuchen, Pflaumentorte

1,90

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro inklusive derzeit gültiger MwSt.