



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer

[www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)



Zum Aperitif empfehlen wir	€
Glas Baden Crémant Brut 0,1 ltr	5.50
Sektkellerei-Reinecker, Auggen oder als <b>Kir Royal</b> mit Johannisbeerlikör oder hausgemachtem Holundersirup	

## Suppen & Vorspeisen / Les Potages & Les Entrées

Tagessuppe / Soup de jour	4.00
Flädlesuppe / Potage aux crêpes en julienne	4.50
Kleiner Salatteller / Salade mêlée	5.00
½ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast, Butter Filet de truite, raifort à la crème, toast, beurre	9.00

## Fischgerichte €

Matjesfilet <sup>17</sup> ~ Hausfrauen Art <sup>17</sup> mit Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken <sup>5 6 18</sup> und Sauerrahm <sup>10 11</sup> , Kartoffeln mit Speck <sup>3</sup> Harengs vierges à la ménagère avec oignons, pommes, cornichon et crème aigre, pommes de terre avec lardons	12.00
---	-------

Zanderfilet <sup>17</sup> natur gebraten	20.50
mit feiner Weissweinsauce <sup>10 11</sup> auf Blattspinat <sup>11</sup> mit Basmati-Reis Filet de sandre grillé sur lit d'épinards, Sauce au vin blanc accompagné de riz basmati	



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler



Familie Beate Meyer-Saurer

[www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)



## Frische Forellen

von der Forellenzucht Günther, Schweighof  
origine ´élevage de truites´

### Schwarzwaldforelle / Truite fraîche de la Forêt Noire

Frische Forelle<sup>17</sup> ´blau´ pochiert 17.50

truite fraîche au bleu´ pochée servie avec beurre fondu,

Frische Forelle<sup>17</sup> ´Müllerin´<sup>10 11</sup> in der Pfanne gebraten 18.50

truite fraîche ´meunière´ rôtie à la Poêle, beure fondu,

Frische Forelle<sup>17</sup> mit Mandeln<sup>10 11</sup> in der Pfanne gebraten 19.50

truite fraîche rôtie á la poêle, amandes grillées, beure fondu,

serviert mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln

und buntem Salatteller\*

accompagne de pommes de terre nature et salade mêlée



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler



Familie Beate Meyer-Saurer

www.adler-neuenburg.de

## Hauptgerichte

€

**Leberle sauer\* oder geröstet** <sup>11</sup> nur mit Brot 8.50

mit Bratkartoffeln <sup>11</sup> und buntem Salatteller\* 14.80

Foie d' bœuf émincé, sauce aigre ou rôtie au beurre ail  
et fines herbes, Pommes de terre sautée, salade mêlée

**½ Hähnchen** Nach Art des Hauses nur mit Brot 9.50

fein gewürzt mit Pommes frites und buntem Salatteller\* 14.80

½ Poulet avec pommes frites, salade mêlée

**Wiener Schnitzel** <sup>10 11 12 14</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites 20.50

und buntem Salatteller\* Kleine Portion 16.50

L'escalope de veau viennoise, pommes frites, salade mêlée

**˘Cordon Bleu˘** : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>10 11 14</sup> 22.00

(Schinken <sup>1 2 4 11</sup>,

Emmentaler-Käse <sup>10 11</sup>),

hausgemachten

Kroketten <sup>12 14</sup> und

buntem Salatteller\*

L'escalope de veau

farcie (jambon,

fromage), croquettes de pommes de terre, salade mêlée



**Rumpsteak** (180 g, Frischegewicht) nur mit Brot 15.00

mit **Pfefferrahmsauce** \*<sup>10 11</sup> sauce aux poivre oder / ou 22.00

mit **Kräuterbutter** <sup>11</sup> beurre aux fines herbes 22.00

Pommes frites und buntem Salatteller\*

serve avec pommes frites et salade mêlée



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer

www.adler-neuenburg.de



## Salate der Saison

€

Salatplatte mit verschiedenen Salaten mit

Grand plat de salade et

Französischem <sup>4 12 14 15 18 20</sup> und

Italienischem Dressing <sup>7 15 18</sup>, ..

- Ei <sup>12</sup> garniert 10.00  
garni d'œuf dur

-  $\frac{1}{2}$  Hähnchen Fein Gewürzt nach Art des Hauses 14.00  
oder  $\frac{1}{2}$  Knoblauch - Hähnchen  
servi avec  $\frac{1}{2}$  Poulet recette maison ou á l'ail

- Hausgebeiztem Graved Lachs mit Dill und 14.50  
Feiner Kräutersauce <sup>10,11</sup>, geräuchertem  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich <sup>2, 7, 10, 11</sup>  
servi avec Gravlax de saumon à l'aneth frais fait maison,  
sauce aux fines herbes à la crème et  
filet de truite fumé sauce raifort á la crème

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>10,11</sup> 19.50  
und verschiedenen Salaten\*

Rumsteck avec beurre aux fines herbes, grand plat de salade



Hotel - Restaurant

# Gasthof Adler



Familie Beate Meyer-Saurer

[www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)

## Herzhaft und Frisch

€

**Wurstsalat** <sup>2, 10, 14 Phosphat</sup> mit **Zwiebeln und Vinaigrette** 8.00

Le salade de cervelas, oignons, vinaigrette

**mit Salaten\* garniert** 9.50

et garnie de salades

**Straßburger Wurstsalat\*** <sup>2, 10, 14 Phosphat</sup> 8.00

(mit Emmentaler-Käsestreifen) mit **Zwiebeln und**

**Vinaigrette** Le salade de cervelas à la strasbourgeoise

(avec fromage coupé en julienne), oignons, vinaigrette

**mit Salaten\* garniert** 9.50

et garnie de salades

**Ochsenmaulsalat**<sup>1, 6</sup> mit **Zwiebeln und Vinaigrette** 8.50

Salade de museau de bœuf, oignons, vinaigrette

**mit Salaten\* garniert** 9.50

et garnie de salades

**mit Bratkartoffeln** 12.00

ou de pommes de terre sautées

**Vesperteller** mit rohem Schinken<sup>1 3</sup> und gekochtem 12.00

Schinken<sup>1 2 4 11</sup> Blutwurst, Leberwurst und Emmentaler

Käse, Butter<sup>10 11</sup>

Assiette charcuterie et fromage, et beurre.

Zu allen Gerichten servieren wir frisches Bauernbrot<sup>14</sup>.

Pour tout le plat on sert du pain de campagne.