



Herzlich willkommen, schön, dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser junges Küchenteam unter der Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf die Teller.

Saisonal, frisch und regional, so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien seiner Kochkunst.

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit unseres Serviceteams und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre Gastgeberin

Beate Meyer-Saurer und das ADLER-Team

P.S. Unser *Chalet* für Familienfeiern, kleine Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden steht Ihnen ab **Mitte Oktober 2026** bis **März 2027** zur Verfügung.

Zu unseren Lieferanten gehören:

Hausbäckerei Kotz Müllheim im Markgräflerland, Metzgerei Kalbacher Lörrach, Metzgerei Färber Freiburg & Lörrach, Prohoga Ortenau, Martin Disch Eschbach, Deutsche See Freiburg, Gratwohl Gemüsebau Bremgarten & frische Kräuter aus unserem Garten!

NEU – ab sofort sind unsere Gutscheine auch als PDF online verfügbar!



Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.

Feine, mit liebe zubereitete Suppen

Tagessuppe ^{B, C, E, F} Soupe de jour - 7.90

Teller mit feiner **Consommé** ^F mit **Flädle** aux crêpes en julienne - 9.80

Feines Pfifferlingcremesüppchen - 9.80

mit **Sahnehaube** | **Schnittlauch**

Crème aux girolles, chantilly, ciboulettes

Mediterran

Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 20.-

Fischwürfel | **2 gebratenen Riesencrevetten** | **Tomaten** | **Kräutern** |

Baguette mit Sauce Rouille

Petite soupe de poisson méditerr. légère – cubes de poisson | 2 Gambas géantes grillée | tomates | fines herbes | baguette | Sauce Rouille

Frische, knackige Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* Salade mêlée - 8.80 **V**

Beilagensalat mit Hausdressing* Salade d'accompagnement - 7.50 **V**

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat | Grande salade mêlée |

mit **zwei panierten Schweineschnitzeln** 23.50

deux escalopes de porc panée

mit **argentinischem Rumpsteak** | **Kräuterbutter** - 32.-

Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

Hausdressing:
Vinaigrette -
Italienisches
Dressing
(Knoblauch,
Senf, Zwiebeln)

Große Salatvariation 25.-

gebratene Hähnchenbrust | **hausgebeizter Lachs**

Joghurt-Knoblauchsauce | **Honig-Senfsauce**

Grande assiette de salade | magret de poulet rôti | saumon marinée

fait à la maison | Sauce au yaourt et l'ail | Sauce au moutarde et miel

Kalte Vorspeisen

Bruschette | **3 geröstete Weißbrotscheiben** | **Tomaten** |

Knoblauch | **Basilikum** | **Parmesan** – 13.50

Bruschette italienne à la tomate | ail | basilic | parmesan

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.



Kalte & Warme Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - 15.00

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce | Mini-Pfifferlingcremesüppchen | Bruschette mit Tomaten und Basilikum

Saumon marinée fait maison, Sauce moutarde-miel | Mini-Crème aux girolles, chantilly, ciboulettes | Bruschette italienne à la tomate | ail | basilic | parmesan

Pfifferling Crème brûlée - 15.- V

Wassermelonen-Salsa mit roten Zwiebeln | Basilikum | Chili |

Salatbouquet Creme brûlée de girolles | salsa de melon d'eau aux oignons rouges | basilic | piment | Bouquet de salade

Weißer Tomatencremesuppe mit gebratener Gamba - 12.-

Basilikumpesto | geröstetes Baguette Soupe de tomates blanches à la crème | crevette géante sautée | pesto basilic | baguettes grillées

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry - 26.- V

mit Kokosmilch | Paprika | Blumenkohl | Borlotti Bohnen | pikant aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand | Reis

Curry de patate douce | lait de coco | poivron | chou-fleur | haricots Borlotti | épices exotiques | sauce aigre | Riz Basmati

Portion Pfifferlinge in Butter gebraten - 32.- V

mit Schalotten | Knoblauch und Kräutern | Knöpfle Poêlée de girolles sautées au beurre | échalotes | ail | fines herbes | Knepfle

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites

klein - 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru | knepfle fait maison

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln Foie d'boeuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto | pommes de terre

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites - 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen 500-550g | Pommes frites - 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) | **Pommes frites** - 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites klein - 26.-

‘Cordon Bleu’: 35.- Gefülltes Kalbsschnitzel (gekochter Schinken, Emmentaler Käse) | Saisonales Gemüse | Kroketten

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage) |

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} - 4.50

Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuter-Pfifferlinge - 39.-

Orangen-Buttersauce | Blattspinat | Kartoffeln

Filet de Sandre grillé | girolles aux fines herbes |

Sauce à l'orange | Épinards | pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen – 36.-

kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle

Joue de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge |

bouquet des légumes | Knepfle fait maison

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder **Kräuterbutter** ^B

Gemüse vom Markt | Pommes

Rumsteak de boeuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.



Regionale, frische Spezialitäten

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse | Brot 14.-.

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse)

Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage (avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 18.-

avec garniture de salade

Rindfleischsalat vom Tafelspitz* - 19.50

mit fein geschnittenen Essiggurken | Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de bœuf bouilli en julienne, vinaigrette, cornichons, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 23.50

avec garniture de salade

Ochsenmaulsalat* - 15.-

mit fein geschnitten Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de museau vinaigrette, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 19.-

avec garniture de salade

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -
Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln 8.-
(Glaces | Sorbet panachées nature)

Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet | Eis^B 3.30

Sorbet-Aromen (auch **Vegan) | Eis-Aromen: siehe Tafel**

Portion Sahne 1.40

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Mandelknusperle

dazu warme, Schokoladensauce 'Coupe Danmark' 13.50*

(hochwertige, belgische Callebaut Schokolade)

dazu heiße Himbeeren 12.-*

dazu heißer FredoKaffee 'Eiskaffee' 12.-

Eismeringe – 12.- Zwei Hausgebackene Meringen |
Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne | Mandelknusperle | Mandelblättchen
Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)

Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge 12.-

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) | Gewürztraminer Marc oder Sekt 12.-

'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 6.-

Die mit * markierten Becher sind auch als Mini-Eisbecher zu bestellen.

Unsere **Eis | Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**,
alles aus **eigener Herstellung**, finden Sie auf unserer Desserttafel.

**Übersicht der
Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Antioxidationsmittel
3 geschwefelt
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Farbstoff
6 mit Süßungsmittel
7 mit Säuerungsmittel
8 chininhaltig
9 koffeinhaltig
10 mit Phosphat

Allergene:

A Milch & -erzeugnisse
S Lactose
C Eier & -erzeugnisse
D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO2 angegeben
E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse

E Weizen, E1 Roggen,
E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,
E5 Kamut
F Sellerie
G Krebstiere & -erzeugnisse
H Fisch & -erzeugnisse
I Senf & -erzeugnisse
J Erdnuss & -erzeugnisse
K Soja & -erzeugnisse

L Weichfrüchte
M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
N Sesamsamen
O Lupinen

Teile unserer hausgemachten Dessert und Eisspezialitäten werden unter Verarbeitung von Eiern hergestellt und können auch Spuren von Sesam und Nüssen enthalten

Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.

Sie finden uns



auf Facebook oder insta