

Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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

Saisonal und unbedingt frisch – so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien der Kochkunst.

Unterstützt durch den früheren, aus der Loire stammenden, französischen Chefkoch Alain Cheron der sogar schon seit 38 Jahren im Betrieb ist.

Bitte lassen Sie es uns wissen, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein. Die komplette Speisekarte steht auch für Bestellungen außer Haus zur Verfügung.

Genießen Sie entspannt, die Echtheit und Herzlichkeit von unserem Serviceteam, und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihr Familie Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

P.S. Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten bei Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

Teller mit feiner Spargelcrèmesuppe ^{B, E} mit Spargelstückchen/ Sahnehaube/Schnittlauchöl V Crème d'asperges/chantilly/l'huile de ciboulette	6.50*
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée V	6.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	4.50*
Rucolasalat* mit gehobeltem Parmesan , Kirschtomaten V Salade de roquette, parmesan, tomates cerises	9.00*
Hausgebeizter 'Graved Lachs' mit Salatbouquet*, Dillsenfauce Saumon 'Gravlax' fait maison, bouquet de salade, vinaigrette	13.50

<p>Spargelrolle – Pfannkuchen ^{B, C, E} gefüllt mit frischem Spargel, gekochtem Bauernschinken¹⁰, Lauchzwiebeln, Sauce Hollandaise (auch als V* mit Zucchini und Lauchzwiebeln möglich)</p>	19.00*
<p>Spargelteller mit frischem Spargel vom Weingut Noll V 350 g Assiette d'asperges avec Kartoffeln ^B oder Kratzete ^{B, C, E}, pommes de terre ou Kratzete Mayonnaise ^{C, I} oder Hollandaise ^{B, C} oder zerlassene Butter dazu eine Portion Bauernschinken¹⁰ & roher Schinken³</p>	22.50*
<p>Kleines Wienerschnitzel ^{C, E} vom Kalb Rohg. 120 g</p>	9.00
<p>Argentinisches Rumpsteak Rohg. 230 g</p>	14.00
Frische Schwarzwaldforelle aus Schweighof / La truite fraîche	
<p>Forelle 'Müllerin' ^{B, E}, in Butter geschwenkten Kartoffeln La truite fraîche meunière avec pommes de terre</p>	19.00
<p>TAGLIATA – Gebratenes Rumpsteak auf mariniertem Rucolasalat*, Parmesan, Kräuteröl, Tomaten, Kerne Steak de bœuf/salade de roquette marinée/parmesan/tomates cerises/graines</p>	21.00
<p>SPAGHETTI ^E (rassig/piquante) gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Tomatensahnesauce ^B und Kräuter (mit mehr Gemüse auch als V* möglich) Spaghetti au poulet/légumes fraîche/sauce aux tomates à la crème</p>	18.00*
<p>Hausgemachte CANNELLONI ^{B, C, E} – mit Gemüse und Champignons gefüllt, mit Tomaten und Käse überbacken V* frais aux légumes, champignons, gratinés au fromage et tomates</p>	19.00*

<p>Zarte Rindsschulter (bei Niedertemperatur 14 Stunden schonend gegart) an Portweinjus ^{E, F} mit Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln ^{C, E} Epoule de bœuf/jus au porto/bouquet des légumes/pâte fait maison</p>	19.00
<p>Rumpsteak natur gebraten, Wildkräuterbutter ^B Gemüsebouquet ^B, Pommes ^E Steak de bœuf grillé, beurre aux herbes sauvages, bouquet des légumes/frites</p>	25.00
<p>Saltimbocca vom Schweinefilet ³ an Portweinjus ^{E, F}, Risotto ^B Filet mignon façon Saltimbocca/jus au porto/risotto</p>	19.50
<p>Saftige Maispouardenbrust, kräftige Rotweinsauce ^{E, F}, Kräutern Gemüsebouquet, hausgemachte Butterspätzle ^{C, E} Maigre de poulet/sauce au vin rouge/fines herbes/ bouquet de légumes/spetzli fait maison</p>	19.50
<p>Feiner Kalbsgulasch ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}</p>	16.50
<p>Rindsroulade mit kräftiger Soße ^{E, F}, Butterspätzle ^{C, E}</p>	17.50
<p>Rinderfiletwürfel 'Stroganoff' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E} Émincé de filet d'bœuf Strogoff, spetzli fait maison</p>	22.00

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

Übersicht der

Zusatzstoffe:

Allergene:

1 mit Konservierungsstoffe	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen, E1 Roggen,	L Weichtiere
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	M Schalenfrüchte (Mandel,
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Haselnuss, Walnuss, Cashew,
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid &	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
5 mit Farbstoff	Sulfide in einer	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und
6 mit Süßungsmittel	Konzentration von mehr	H Fisch & -erzeugnisse	Queenslandnuss)
7 mit Säuerungsmittel	als 10mg/kg bzw 10mg/l,	I Senf & -erzeugnisse	N Sesamsamen
8 chininhaltig	als S02 angegeben	J Erdnuss & -erzeugnisse	O Lupinen
9 koffeinhaltig	E Glutenhaltig, Getreide	K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat	& -erzeugnisse,		

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

Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites ^E		14.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	12.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses	mit Brot / et pain	9.50
mit Pommes frites ^E ½ Poulet avec frites		13.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites ^E		14.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln		13.00
Foie d'boeuf émince, sauce aigre		
Kalbsrahmgeschnetzertes 'Zürcher Art' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}		22.00
Émincé de veau à la zurichoise, spetzli fait maison		
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites ^E		22.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
' Cordon Bleu ': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),		26.00
Marktgemüse, Kroketten ^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),		
Legumes du Mâche, croquettes		
Portion Bratensoße ^{E, F} / Rahmsoße ^{B, E, F}		2.00
Rinderfilet 250g , natur gebraten Pommery-Senfsoße ^{B, F, I}		32.00
Marktgemüse, Kartoffelgratin ^B		
Salatplatte mit verschiedenen Salaten*		
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}		17.50
- magrêt de poulet rôti, Sauce Aioli		
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope de porc panée		15.00
Straßburger Wurstsalat * (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot ¹⁰		9.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise		
(avec fromage coupé en julienne), pain		
mit Salaten * garniert, Brot ¹⁰ ou garnie de salades, pain		11.50