

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

<p><b>Spargelrolle</b> – Pfannkuchen <sup>B, C, E</sup> gefüllt mit frischem Spargel, gekochtem Bauernschinken<sup>10</sup>, Lauchzwiebeln, Sauce Hollandaise (auch als <b>V*</b> mit Zucchini und Lauchzwiebeln möglich)</p>	19.00*
<p><b>Spargelteller</b> mit frischem Spargel vom Weingut Noll <b>V</b> Assiette d'asperges avec <b>Kartoffeln</b> <sup>B</sup> oder <b>Kratzete</b> <sup>B, C, E</sup>, pommes de terre ou Kratzete <b>Mayonnaise</b> <sup>C, I</sup> oder <b>Hollandaise</b> <sup>B, C</sup> oder <b>zerlassene Butter</b> dazu eine Portion <b>Bauernschinken</b><sup>10</sup> &amp; <b>roher Schinken</b><sup>3</sup></p>	<p>350 g 22.50*</p> <p>6.50</p>
<p><b>Kleines Wienerschnitzel</b> <sup>C, E</sup> vom Kalb</p>	<p>Rohg. 120 g 9.00</p>
<p><b>Argentinisches Rumpsteak</b></p>	<p>Rohg. 230 g 14.00</p>
<b>Frische Schwarzwaldforelle aus Schweighof / La truite fraîche</b>	
<p><b>Forelle 'Müllerin'</b> <sup>B, E</sup>, in Butter geschwenkten Kartoffeln La truite fraîche meunière avec pommes de terre</p>	19.00
<p><b>TAGLIATA</b> – Gebratenes Rumpsteak auf mariniertem Rucolasalat*, Parmesan, Kräuteröl, Tomaten, Kerne Steak de bœuf/salade de roquette marinée/parmesan/tomates cerises/graines</p>	21.00
<p><b>SPAGHETTI</b> <sup>E</sup> (rassig/piquante) gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Tomatensahnesauce <sup>B</sup> und Kräuter (mit mehr Gemüse auch als <b>V*</b> möglich) Spaghetti au poulet/légumes fraîche/sauce aux tomates à la crème</p>	18.00*
<p>Hausgemachte <b>CANNELLONI</b> <sup>B, C, E</sup> – mit Gemüse und Champignons gefüllt, mit Tomaten und Käse überbacken <b>V*</b> frais aux légumes, champignons, gratinés au fromage et tomates</p>	19.00*

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

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