Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

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 37 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.

Vorgabeisen und Supper

Consommé mit Flädle /aux crêpes en julienne	6.50
Teller mit feiner Pfifferlings Cremesuppe , Sahnehaube, Crème des girolles, chantilly	7.00
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mée V	6.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	4.50*
Bruschette 3 Stück, fruchtiges Tomatenragout mit Basilikum, Parmesan auf geröstetem Bauernbrot	9.00
Bruschetta italienne à la tomate/basilic/parmesan/pain à la campagne	

Vorspeisen

Tomatencarpaccio mit zwei gebratenen Curry-Gambas, Lauchzwiebel-Vinaigrette, Salatbouquet Carpaccio des tomates/ deux crevettes géante au curry/ vinaigrette aux oignons de printemps/bouquet de salade	13.00
Gebratene Jakobsmuscheln an Orangen-Vanillebutter-Sauce dazu 'e Muul voll' hausgemachte Nüdele Saint Jacque/Beurre aromatisée à l'orange et vanille/ (e Muul voll) pleine bouche pâtes fraîches fait maison	14.00

Sommerzeit

Pfifferlinge in Rahm ^{B, E, F} mit hausgemachten Nudeln, Kräutern V Pâtes fraîches fait maison/girolles à la crème/fines herbes	24.00*
Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen an kräftiger Rotweinsoße ^{E, F} mit gebratenen Pfifferlingen , saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Butterspätzle ^{C, E} Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/girolles rôtie/spetzli fait maison	27.00
Fangfrisches Fischfilet je nach Tagesangebot, natur gebraten auf Pfifferlingrahmnudeln ^{B, E, F} mit kleinem Gemüsebouquet Poisson promotion du marché/pâtes fraîches fait maison/girolles à la crème/ bouquet des légumes	30.00
Kalbsrückensteak rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen in Rahm , serviert mit saisonalem Gemüse ^{B, E, 10} und Butterspätzle ^{C, E} Steak de veau rôtie/girolles à la crème/légumes du marché/ spetzli fait maison	34.00
Lammkarree rosa gebraten, Rosmarinjus, gebratenen Pfifferlingen Bohnen im Speck-Knuspermantel ^{B, E, 10} , neue Kartoffeln in Butter gebraten Carré d'agneau/jus au romarin/girolles rôties/ Fagot d'haricots verts pané/pommes de terre nouvelle au beurre	32.00

Tradition

Frische Forellen aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder **'Blau'**, in Butter geschwenkten Kartoffeln 19.00
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre
mit Mandeln / aux amandes 20.00

Rinderzunge 'Madeira' ^{E, F}, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Butterspätzle ^{C, E} 19.00
Langue de bœuf, sauce Madère, bouquet de légumes/spetzli fait maison

Rinderfiletwürfel 'Stroganoff' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E} 22.00
Émincé de filet d'œuf Strogoff, spetzli fait maison

trifft moderne

GELBES THAI CURRY (rassig/piquante) 18.00*
Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Kokosmilch,
Erdnüsse, Basmatireis (mit mehr Gemüse auch als **V*** oder **VEGAN** möglich)
Poulet rôti/légumes fraîche/lait de coco/cacahuètes/riz basmati

Rumpsteak natur gebraten, Kräuterbutter ^B 26.00
Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes ^E
Steak de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, bouquet des légumes/frites

Flank Steak mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter ^B, 26.00
Bohnen im Speckmantel ^{E, 10} und Pommes ^E
Bavette de Flanchette/ oignons/beurre aux fines herbes/ haricots verts/frites

Die mit **V*** markierten Gerichte 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	Pecannus, 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, 1 Senf, Zwiebeln)

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

Handwerk

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 Pommes frites ^E	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 / Foie d'bœuf émince, sauce aigre	13.00
Kalbsrahmgescnnetzertes '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), Saisonales Gemüse ^B , Krokette ^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Legumes du Marche, croquettes	26.00
Portion Bratensoße ^{E, F} / Rahmsoße ^{B, E, F}	2.00
Rinderfilet 250g , rosa gebraten kräftige Pfeffersoße ^{E, F}	34.00
Saisonales Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B	

Leicht und knackig

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*	
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aïoli-Sauce ^{C, I}	17.50
- magrêt de poulet rôti, Sauce Aïoli	
- zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} deux escalope de porc panée	15.00
Straßburger Wurstsalat * (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot	9.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain	
mit Salaten garniert , Brot ou garnie de salades, pain	11.50

(Weitere sommerliche Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln.)