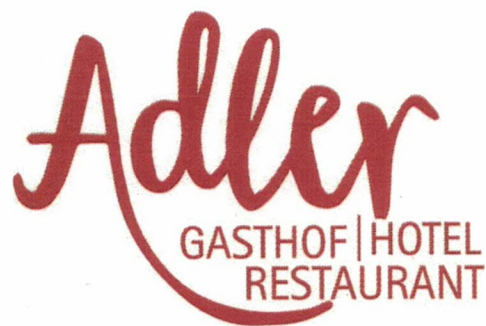




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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 Gastgeberin Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

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

Supper und Vorspeisen

Consommé^F mit Flädle/aux crêpes en julienne 6.50

Teller mit feiner **Kürbiscremesuppe^{E, F}**, karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl 7.50

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele **V** 6.50*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 4.50*

3erlei Probiererle, Ziegenkäse-Crème brûlée^B, 13.50

feiner hausgebeizter **Lachs^I** mit Salatbouquet,

und ein **Schluck Kürbiscremesuppe^{B, F}** mit Sahnehaube

3 Variation, G Crème brûlée au fromage de chèvre,

Gravlax de saumon et bouquet de salade, Mini-Crème de potiron, chantilly

Vorspeisen

Feiner **hausgebeizter Lachs** mit **Dillsenfsauce** und Salatbouquet
'Gravlax de saumon' fait maison, sauce moutarde à l'aneth,
bouquet des salades 13.50

Zwei in Olivenöl gebratene Gambas, Orangerisotto 14.00
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Krustentiersauce
Deux crevettes géantes rôties/huile d'olive/ risotto aux oranges/
tomates/basilic/l'ail/risotto aux oranges/Sauce crustacé

innovativ

Risotto mit gebratenen Pilzen und frischem Gemüse ^{B, F} **V** 19.50*
Risotto/champignons rôties/légumes fraîches

Geschmortes **Lammhaxe an Rosmarinjus** ^{E, F} 24.00
Geschältes Ratatouille, Kartoffeln
Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/ratatouille/pommes de terre

Geschmorte, zarte **Ochsenbäckchen** an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} 26.00
saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Butterspätzle ^{C, E}
Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/spetzli fait maison

Fangfrisches Fischfilet je nach Tagesangebot, natur gebraten 30.00
Balsamico-Rotweinjus, Gemüse-Risotto ^{B, F}
Poisson promotion du marché/sauce aigre/risotto aux légumes/
bouquet des légumes

Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Cassis Sauce, Preiselbeerbirne 34.00
serviert mit **Rotkraut mit Maronen** und **Butterspätzle** ^{C, E}
Selle de Biche rôtie, Sauce Cassis, Poire farcie d'airelles rouges,
choux rouges aux marrons, spetzli fait maison

Cocktails

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)

6.50

Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10}

6.50

Tradition

Rinderfiletwürfel 'Stroganoff' ^{B, E, F} mit Butterspätzle ^{C, E}

23.00

Émincé de filet d'bœuf Strogoff, spetzli fait maison

Rumpsteak 230 g, natur gebraten, *

29.00

Kräuterbutter ^B **oder** überbacken mit Rindermark-Walnußkruste ^E

Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes

Steak de bœuf grillé,

beurre aux fines herbes ou gratiné aux moelles de bœuf et noix,

bouquet des légumes/frites

trifft Moderne

GELBES THAI CURRY (rassig/piquante)

18.00*

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, Kokosmilch,

Basmatireis (mit mehr Gemüse auch als **V* oder VEGAN** möglich)

Poulet rôti/légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

Flank Steak mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter ^B,

28.00

Bohnen im Speckmantel ^{E, 10} und Pommes

Bavette de Flanchette/ oignons/beurre aux fines herbes/

haricots verts/frites

* ♂ Niedere Gartemperatur x längere Garzeit =

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

mehr Genuss!

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	Queensland Nuss)
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	14.00
L'escalope de porc panée, frites	klein 12.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	13.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	14.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites	
Saure Leberle ^{E, F} mit Bratkartoffeln / Foie d'bœuf émince, sauce aigre	13.00
Kalbsrahmgeschnetzeltes '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	22.00
L'escalope de veau viennoise, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	26.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E} L'escalope de veau farcie	
(jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	
Portion Bratensoße ^{E, F} / Rahmsoße ^{B, E, F}	2.00
Rinderfilet 250g , rosa gebraten, Sauce Café de Paris ^{B, E, F} *	34.00
Saisonales Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B	

leicht und knedelig

Salatplatte mit verschiedenen Salaten*	
- gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}	17.50
- magrê 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	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.)