

# 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, frisch und weitgehendst regional – 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.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit von unserem Serviceteam, das 'Alpenflair' im Chalet auf der Terrasse und besinnliche Weihnachtsstimmung im Restaurant - fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre Gastgeberin Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

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

## Vorgspeisen und Suppen

<b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* <b>V</b>	7.00*
'Schallbacher' <b>Feldsalat mit Speck und Brotwürfele</b>	9.00
'Schallbacher' <b>Feldsalat 'Mimosa'</b> mit gehacktem Ei und Brotwürfele	9.00
Feiner <b>hausgebeizter Lachs</b> mit <b>Dillsenfauce</b> und Salatbouquet	14.00
<b>Consommé</b> <sup>F</sup> mit <b>Flädle, Klößchen und Eierstich</b>	7.50
Teller mit feiner <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>E, F</sup> , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl	8.00

## Traditionell

<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit Schnittlauchrahmnudeln und Gemüsebouquet <sup>B, E, F</sup>	27.00
<b>'Cordon Bleu'</b> : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse), Feines Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup>	28.00
<b>Kalbsrückensteak rosa gebraten</b> , an <b>Morchelrahm</b> feines Gemüse <sup>B</sup> , Butterspätzle <sup>C, E</sup>	36.00
<b>Perlhuhnbrust</b> an Estragonsauce <sup>B, E, F</sup> Rahmwirsing <sup>B, F</sup> <b>Williamskartoffeln</b>	28.00
<b>Rehedelgulasch</b> <sup>B, F</sup> , Preiselbeerbirne, serviert mit <b>Rotkraut mit Maronen</b> und <b>Butterspätzle</b> <sup>C, E</sup>	28.00
<b>Rinderfiletwürfel 'Stroganoff'</b> <sup>B, E, F</sup> mit Butterspätzle <sup>C, E</sup>	26.00
<b>Rinderfilet 250g</b> , rosa gebraten, Merlotjus <sup>B, E, F</sup> frisches Gemüse <sup>B</sup> , Kartoffel-Bergkäsegratin <sup>B</sup>	38.00

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Nudeln à la Creme</b> mit Cima di rapa und Morcheln <b>V</b>	25.00*
<b>GELBES THAI CURRY</b> mit Kokosmilch (rassig) <b>VEGAN</b> viel frisches Gemüse, Kerne und Kräuter, Basmatireis	22.00*

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	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.