

# 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. 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.

## Suppen und Salate

<b>Consommé</b> <sup>F</sup> mit <b>Flädle</b> /aux crêpes en julienne	6.50
Teller mit feiner <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>E, F</sup> , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl	7.50
Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron	
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* / Salade mée <b>V</b>	6.50*
<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement <b>V</b>	4.50*
<b>'Schallbacher' Feldsalat</b> mit Speck und Brotwürfele	8.50
Salade de mâche aux lardons et croûtons	
<b>'Schallbacher' Feldsalat 'Mimosa'</b> mit gehacktem Ei und Brotwürfele	8.50*
Salade de mâche aux œuf et croûtons <b>V</b>	