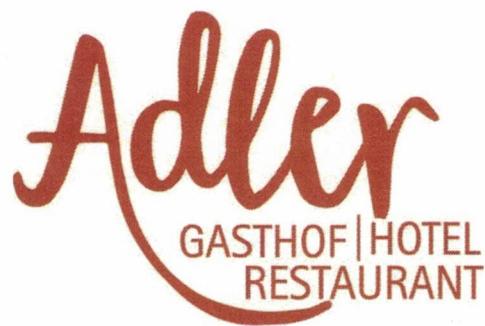




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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

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 mêlée V	6.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	4.50*
'Schallbacher' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele	8.50
Salade de mâche aux lardons et croûtons	
'Schallbacher' Feldsalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei und Brotwürfele	8.50*
Salade de mâche aux œuf et croûtons V	

Vorspeisen

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

Zwei hausgemachte Ravioli ^{B, E, F} – gefüllt mit Ochsenbacken, Kräuter- 14.00
seitlinge und Zucchini, auf kräftiger Ratatouille ^F Deux raviolis farcis
à la joue de bœuf/champignons/courgettes, jus de ratatouille

Pochiertes, frittiertes Ei ^{B, E} serviert mit lauwarmen, marinierten 11.00
Kartoffel, Tartarsauce, Senfeis, Feldsalatblätter

Saisonal

Drei Semmelknödel ^{B, E, F} **V** 20.00*
auf **Kräuterseitling-Zucciniragout** à la crème Trois quenelles de pain/
ragoût des champignons et courgettes à la crème

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/ bouquet des légumes/spetzli fait maison

Rehedelgulasch ^{B, F}, Preiselbeerbirne, serviert mit **Rotkraut mit Maronen** 26.00
und **Butterspätzle** ^{C, E} Ragout de chevreuils, Poire farcie d'ailles
rouges, choux rouges aux marrons, spetzli fait maison

Gebratenes Zanderfilet auf **Schnittlauchrahmnudeln** ^B, 30.00
mit schwarzen Linsen, Kürbispüree
Filet de sandre rôti/pâte fraîche fait maison/
sauce à la crème de ciboulette/lentilles beluga/purée de potiron

Hirschkalbsrücken ^F **rosa gebraten**, Preiselbeerbirne 34.00
Wildsoße mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren
serviert mit **Rotkraut mit Maronen** und **Butterspätzle** ^{C, E}
Selle de Biche rôti, sauce aux gibier/cassis, Poire farcie
d'ailles 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,

28.00

Kräuterbutter ^B oder Pfeffersoße ^E

Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes

Steak de bœuf grillé,

beurre aux fines herbes ou sauce au poivre,

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 = mehr Genuss*

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,		

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'boeuf 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} 2.00 / Rahmsoße ^{B, E, F} 3.00	
Rinderfilet 250g , rosa gebraten, Sauce Café de Paris ^{B, E, F}	34.00
Saisonales Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B	

Kupfer

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