

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 39 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 im Sommer unser Restaurant und die Gartenterrasse und in den Wintermonaten unser Chalet für Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

Situations- bzw. Krankheitsbedingt haben wir für Sie im Monat August eine kleinere, jedoch attraktive Karte zusammengestellt.

Suppen

Consommé^F mit Flädle /aux crêpes en julienne	7.50
Teller mit feiner Pfifferlings Cremesuppe^{B, F} , Sahnehaube, Crème des girolles, chantilly	9.00

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	7.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	6.00*

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - Hausgebeizter **Lachs** mit Dillsenfauce ^{C/} 14.50
Schluck **Pfifferlingcrèmesuppe** ^{B, E/} **Ziegenfrischkäse Crème Brûlée** ^B
Gravlax-de saumon sauce moutarde à l'aneth/mini-crème d'girolles/
Crème Brûlée au fromage de chèvre

Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfauce und Salatbouquet 14.50
Saumon marinée fait maison/sauce miel-moutarde/bouquet de salade

Tradition

Schweinefilet am Stück gebraten, Pfifferlinge in Rahm 28.00
Saisonales Gemüse, Butterspätzle ^{C, E}

Filet de porc rôti entier, girolles fraîches à la crème, Légumes du Marché,
Spetzli fait maison

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', 18.00
(Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), Butterspätzle
L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru,
Spetzli fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 16.00
Foie d'bœuf émincé, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre
Unser Mittagsmenü sowie weitere saisonale Gerichte finden
Sie auf unseren Tafeln.

GELBES THAI CURRY ^B (rassig/piquante) **V*** 19.50*
Viele frisches, gebratenes Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis (**VEGAN** möglich)
Légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

***Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 29.50
Kräuterbutter ^B oder Pfeffersoße ^E, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes
Steak de bœuf grillé 230 g,
beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, bouquet des légumes/frites

*niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

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

Cocktails

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)	7.50
Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10} (Sanbitter, Bitter Lemon, Orangensaft)	7.50
Erfrischender Eistee, hausgemacht (Alkoholfrei)	0,35 4.50

Frische Forellen aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	22.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
mit Mandeln / aux amandes	23.50

Matjesfilet 'Hausfrauen Art' mit Zwiebeln, Gewürzgurken ^{5,6,7,1}	3-Filets	19.50
Äpfeln, Sauerrahm ^A , Kartoffeln Harengs vierges	2-Filets	17.00
à la ménagère avec oignons, cornichons, pommes, crème aigre, pommes de terre		

Hausgemachte Desserts

Gemischtes Eis (Glaces panachées nature)	6.50
Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B	3.00
Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel	
Portion Sahne	1.20
Coupe 'Dänemark': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce)	9.50*
Eismeringe (Vanille-, Erdbeereis mit Meringe, Sahne)	9.00
Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue, chantilly)	
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	10.50
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	10.50
Duo von Schokoladenmousse und Himbeersorbet	12.00
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)	

Übersicht der

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffe
2 mit Antioxidationsmittel
3 geschwefelt
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Farbstoff
6 mit Süßungsmittel
7 mit Säuerungsmittel
8 chininhaltig
9 koffeinhaltig
10 mit Phosphat

Allergene:

A Milch & -erzeugnisse	E Weizen, E1 Roggen,	L Weichtiere
B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	M Schalenfrüchte (Mandel,
C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Haselnuss, Walnuss, Cashew,
D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO2 angegeben	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse.	G Krebstiere & -erzeugnisse	N Sesamsamen
	H Fisch & -erzeugnisse	O Lupinen
	I Senf & -erzeugnisse	
	J Erdnuss & -erzeugnisse	
	K Soja & -erzeugnisse	

*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 1 Senf, Zwiebeln)

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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites		16.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	14.00
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites		16.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites		17.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites		25.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
'Cordon Bleu' : Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}		29.00
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F}	2.00
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F}	3.00

Leicht und Frisch

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit verschiedenen Salaten garniert		18.00
L'escalope de porc panée, garnie de salade mée		
Salatplatte mit verschiedenen Salaten*, gebratener Hähnchenbrust und feiner Aioli-Sauce ^{C, I}		19.50
Grande assiette de salade, magrèt de poulet rôti, Sauce Aioli		
Straßburger Wurstsalat * (aus Kalbslyoner ¹⁰ , mit Emmentaler Käse), Brot		11.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		
mit Salaten garniert, Brot ou garnie de salades, pain		14.00
Rindfleischsalat vom Tafelspitz , Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Brot		14.00
Salade de pot au feu, oignons, cornichons, tomates, pain		
mit Salaten garniert, Brot ou garnie de salades, pain		17.00