

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Handwerk

<b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit Pommes frites		17.50
L'escalope de porc panée, frites	klein	15.50
<b>½ Hähnchen</b> Nach Art des Hauses mit Pommes frites		17.00
<b>½ Knoblauch-Hähnchen</b> <sup>B</sup> mit Pommes frites		18.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites		
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites		26.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
<b>'Cordon Bleu'</b> : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse), Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup>		30.00
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup>	2.50 3.50
<b>Geschmortes Lammhäxle</b> an Rosmarinjus <sup>E, F</sup> , Blattspinat, Kartoffeln		26.00
Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/épinards/pommes de terre		
<b>*Rumpsteak 230 g, 'Schwarzwälder Art'</b> (Rohschinken, Schmand, Zwiebeln), <b>serviert mit Rotkraut und Pommes frites</b>		34.00
Steak de bœuf 230 g, (lardon, crème fraîche, oignons) chou rouges, frites		

## Leicht und frisch

<b>Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln</b> <sup>C, E</sup>		19.00
Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée		
<b>Straßburger Wurstsalat*</b> (aus Kalbslyoner <sup>10</sup> , mit Emmentaler Käse), <b>Brot</b>		12.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		