

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 (NEU ab 28.10.22)** für Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

Suppen und Salate

Teller mit feiner

Consommé^F mit Flädle/aux crêpes en julienne 8.00

Kürbiscremesuppe^{E, F}, karamellierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl 9.00

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée **V** 7.50*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 6.00*

'Schallbacher' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele 9.50

Salade de mâche aux lardons et croûtons

'Schallbacher' Feldsalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei und Brotwürfele 9.50*

Salade de mâche aux œuf et croûtons **V**

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Aperol

Aperol-Spritz ^{F, 11} (Aperol, Sekt, Soda)	7.50
Alkoholfreier Cocktail ^{F, 10} (Sanbitter, Bitter Lemon, Orangensaft)	6.50
Erfrischender Eistee, hausgemacht (Alkoholfrei)	0,35 4.50

Vorspeisen

Pulpo gebraten in Olivenöl mit Chorizo, Fenchel, Knoblauch, Chili, Passionsfruchtgel und gebratenem Chicorée 18.50

Rote Bete Carpaccio mit hauchdünnem Hirschschinken und Ziegenfrischkäse^B, karamellisierten Walnüssen und Birnenspalten^B
Carpaccio de betterave rouge, jambon de cerf, fromage de chèvre, noyer caramélisées, poire 16.00

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

Tradition
Hausgemachte Semmelknödel auf Kräuterseitling-Gemüseragout ^{C, E V} 20.00*
oder **VEGAN** Quenelles fait à la maison/ragoût de champignons et légumes aux fines herbes

Schweinefilet am Stück gebraten, feine Pfefferrahmsauce 27.00
Saisonales Gemüse, Butterspätzle^{C, E} Filet de porc rôti entier, Sauce au poivre à la crème, Légumes du Marché, Spetzli fait maison

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', 21.00
(Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), Butterspätzle^{C, E} L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 17.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Geschmortes zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} 34.00
Kürbispüree, Blattspinat, Butterspätzle Joue de veau/Sauce au vin rouge/ purée de potiron/épinards/Spetzli fait maison

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

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

Leicht und frisch

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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Frische Forellen

aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln 23.50

La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre

mit Mandeln / aux amandes 24.50

Handwerk

***Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 32.00

Kräuterbutter ^B oder Pfefferrahmsoße ^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

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,
E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und Queensland Nuss)
	H Fisch & -erzeugnisse	N Sesamsamen
	I Senf & -erzeugnisse	O Lupinen
	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.

*niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

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

Saisonal

Hirschkalbsrücken natur gebraten, Wacholdersauce, 39.00
Preiselbeerbirne, Rotkraut mit Maronen, Butterspätzle ^{C, E}
Selle de Biche rôtie, Sauce baies de genièvre, Poire farcie d'airelles rouges,
chou rouges, spetzli fait maison

Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne 28.00
serviert mit Rotkraut und Maronen, Butterspätzle ^{C, E}
Ragout de cerf, Poire farcie d'airelles rouges,
choux rouges aux marrons, spetzli fait maison

Wildschweinbratwürste mit Zwiebelsauce 22.00
serviert mit Sauerkraut, Kartoffelpüree Saucisse de sanglier,
sauce aux oignons, Choucroute, purée de pommes de terre

Rehrücken Baden-Baden auf 2 Gänge serviert ab 2 Personen, auf Anfrage

1. Gang mit Wacholdersauce, gebratenen Pilzen, Rotkraut mit Maronen,
Butterspätzle, Preiselbeerbirne

2. Gang auf Spätburgundersauce, Rahmwirsing und Krokette Traubenkräpfen

Unsere Weinempfehlung

2017 Baron de Ley 'Reserva' aus dem Rioja 0,1 l 6.00
20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift
Angenehmes Buket, kräftiger Abgang.
Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!**

Wir sind dieses Jahr für Sie, am **25. Dezember (mittags und abends)**
sowie am **26. Dezember 2022 (mittags)** bis 15 Uhr, geöffnet.

Ferien 2022/23 im Restaurant, 24.12. sowie 26.12. ab 15 Uhr bis 10.01.2023