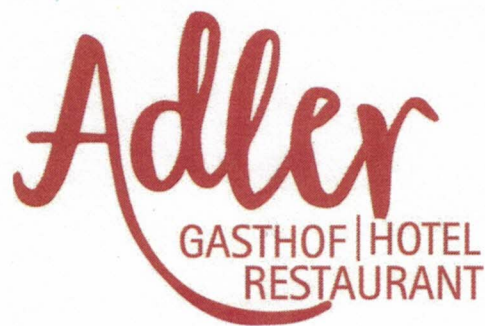




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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.

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 (Ende Oktober bis Anfang März) unser **Chalet** für Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

Suppen und Salate

Teller mit feiner

Consommé ^F mit **Flädle**/aux crêpes en julienne 8.50

Sellerieschaumsuppe ^{E, F} mit Schmand, Sellerieheu 9.00

und Kräuterseitlingspraline Soupe de cèleri-rave, sauce aigre,
foin cèleri-rave, praliné au champignon

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
Hausgemachter Glühwein	0,25 6.50

Vorspeisen

Ä Muul voll hausgemachte Nudeln à la crème mit Trüffelbutter, gebratenen Jakobsmuscheln, paniertes Fenchel	18.00
Ä Muul voll, pâtes fraîches fait à la maison, beurre de truffe, Saint Jacques sautées, fenouil panée	

Gratinierter Ziegenkäse/Nüsse/Honig/rote Beete/Feldsalat/Apfelgel	15.00
Fromage de chèvre gratiné/Noix/Miel/Betterave rouge/Salade de mâche/Gel pomme	

3erlei Köstlichkeiten -	15.00
Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Vitello tonnato Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Vitello tonnato	

Handwerk

Feine, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi , Petersilienwurzelpüree, gebratenes mediterranes Gemüse ^{C, E} V Gnocchi de pommes de terre, purée de racine de persil, légumes méditerranéens sautées	22.00*
--	--------

GELBES THAI CURRY ^B (rassig/piquante) mit viel frischem Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis mediterranes Gemüse ^{C, E} V oder VEGAN légumes fraîche/lait de coco/riz basmati	21.00*
--	--------

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	

Zanderfilet auf der Haut gebraten, cremige Hummersauce,	37.00
Haselnuss-Spinat, hausgemachte feine Nudeln	
Filet de sandre rôti, sauce homard à la crème, épinards aux noisettes, pâte fraîche fait maison	

Handwerk

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

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} (Schinken¹⁰, Käse), 30.00
Saisonales Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E}

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.50

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 3.50

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

Perlhuhnbrust natur gebraten, feine Estragonjus 28.00

mediterranes Gemüse, cremige Polenta Supreme de pintade grillée,
jus d'estragon, légumes méditerranéens sautées, polenta

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 Kalbslyoner¹⁰, 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

Handwerke

***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
Schokoladenmousse trifft Himbeersorbet 12.00
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)

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,		

*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!**

Handwerk

***Rinderfiletsteak 230 g, natur gebraten,** 41.00

Sauce Béarnaise ^B, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Kartoffelgratin

Filet de bœuf grillé 230 g,

Sauce Béarnaise, bouquet des légumes, gratin de 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/epinards/Spetzli fait maison

Wiener Kalbs Tafelspitz in Brühe serviert ^{E, F} 24.00

frisch geriebener Meerrettich und Kartoffeln

Pot au feu de veau /raifort rape/pommes de terre au beurre

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

Unsere Weinempfehlung

2017 Palador 'Reserva' aus dem Rioja 0,1 l 7.50

24 Monate im Eichenfaß gereift

Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.

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