

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Vorspeisen

**3erlei Probiererle –** 14.00\*

**Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter Lachs** mit Honigsenfauce/  
Salatbouquet, **Spargelcremesüppchen** <sup>B</sup> mit Sahnehaube, Schnittlauchöl **V**

Crème brûlée au fromage de chèvre, saumon marinée fait maison/  
sauce miel-moutarde et bouquet de salade,  
Crème d'asperges/chantilly et huile des ciboulettes

**Hausgebeizte Lachsrose, Spargelsalat** mit Kräutern, Radieschen,  
und Tomaten mariniert, **Spargelmuffin** 15.00

Fleur de Saumon fumé/salade d'asperges/vinaigrette aux radis-tomate-  
fines herbes/œuf de caille/muffin aux asperges et lardon

**Ziegenfrischkäse mit Bärlauch** im Brickteigblatt gebacken, 14.50\*

**lauwarmer Spargelsalat** **V** Chaussons au fromage de chèvre et l'ail  
sauvage, salade d'asperges chaude

## Saisonal

**Cannelloni mit Frischkäse und Spargel** gefüllt 22.00\*  
**auf Tomaten-Sahnesauce und frischem Gemüse** <sup>C, E</sup> **V**

Cannelloni aux Fromage frais et Asperges,  
sur sauce aux tomates à la crème et légumes

**Neueburger Amelette Wickel** mit gekochtem Schinken und **Spargel** 23.00\*

**gefüllt** – auch **vegetarisch** mit Spinat statt Schinken – Sauce Hollandaise  
'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux jambon cuit, asperges et Sauce  
Hollandaise où **végétarien** aux epinards en place jambon cuit

**Schweinefilet am Stück gebraten, mit Kräuterkruste überbacken** 27.00

Portweinsauce, buntes Pfannengemüse, feine Nudeln <sup>C, E</sup>

Filet de porc rôti entier en croûte d'herbes,  
Sauce au porto, Légumes sautés, pâte fraîche fait maison

**Auf der Haut** gebratenes **Lachsfilet** auf **Blattspinat** mit Kräutern 29.50

Beurre blanc, neue Kartoffeln

Saumon moelleux et croustillant grillée sur epinards aux fines herbes,  
Pommes de terre nouvelles sautées à la poêle