

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

frische Teller

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 Vielle 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 Konservierungsstoffen	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!**