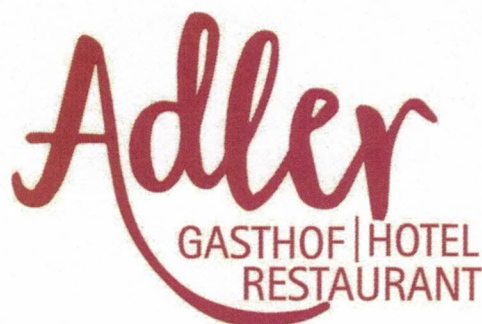




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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 40 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

Spargelcrèmesuppe^B mit Sahnehaube und Schnittlauchöl **V** 8.00*

Crème d'asperges, chantilly et huile des ciboulettes

Spargelcrèmesuppe^B mit Sahnehaube und Schnittlauchöl, **V** 9.50*

Ziegenfrischkäse-Knusperstange

Crème d'asperges, chantilly et huile des ciboulettes,
bâtonnet fromage de chevre croustillants

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

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

Vorspeisen

3erlei Probiererle – 14.00*

Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfauce/
Salatbouquet, **Spargelcremesüppchen** ^B 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

Saison

Cannelloni mit Frischkäse und Spargel gefüllt 22.00*
auf Tomaten-Sahnesauce und frischem Gemüse ^{C, E} **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 ^{C, E}
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

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} 2.50
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 3.50
Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' , (Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), Butterspätzle ^{C, E} L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison	21.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	10.00
Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle	12.00

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	

Saisonal

Barbarie Entenbrust Orangen-Portweinsauce 32.00

Blattspinat, Kartoffelgratin ^{C, E}

Magret de canard Barbarie à la sauce orange/porto

Epinards, gratin de pommes de terre

Zart, rosa gebratene Lammsteakhälfte mit Rosmarinjus 30.00

Blattspinat, Kartoffelgratin ^{C, E}

Pavés d'agneau (cuit tendre et rose), jus au romarin

Epinards, gratin de pommes de terre

Geschmortes, zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Sauce ^{E, F} 29.50

Saisonales Gemüse, Butterspätzle

Joue de veau / Sauce au vin rouge / Legumes du marché

Spetzli fait maison

Markgräfler Spargel vom Weingut Noll als Tellergericht 28.00

frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise, pommes de terre

Wahlweise / par choix

Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten / Petite escalope de veau grillée 120 g 13.50

Kleines paniertes Kalbsschnitzel / Petite escalope de veau panée 120 g 13.50

Gemischter Schinken roh und gekocht / Assiette de jambon cru et cuit 9.50

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

Ihr findet uns auf Facebook oder insta



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 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 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!**