

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 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.

Zu unseren Lieferanten gehören: Hausbäckerei Kotz Müllheim, Metzgerei Kalbacher Lörrach, Metzgerei Färber Freiburg & Lörrach, Prohoga Ortenau, Martin Disch Eschbach, Forellenzucht Günther Schweighof, Deutsche See Freiburg, Simon Weber Schallbach, Gratwohl Gemüsebau Bremgarten

Suppen und Salate

Teller mit feiner

Consommé^F mit Flädle/aux crêpes en julienne 8.50

Pfifferlingrahmsuppe^{B, F} mit Speckstaub, Röstzwiebeln, Schnittlauchöl, und Sahnehaube Crème des girolles, poudre de lardon, oignons rôtis, l'huile de ciboulette, chantilly 9.50

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

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