

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

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

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

für unsere kleinsten Gäste Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 3.50

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 Kalbslyoner¹⁰, mit Emmentaler Käse), **Brot** 12.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain

Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs, Aioli Sauce und Honig-Senfsauce 19.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce Aioli et Sauce au moutarde et miel

Matjesfilet 'Hausfrauen Art' mit Sauerrahm, Apfel, Essiggurken, 3-Filets 20.50
Zwiebeln und Schwenkkartoffeln Harengs vierges, 2-Filets 17.50
sauce aigre, pommes, cornichons, oignons, pommes de terre