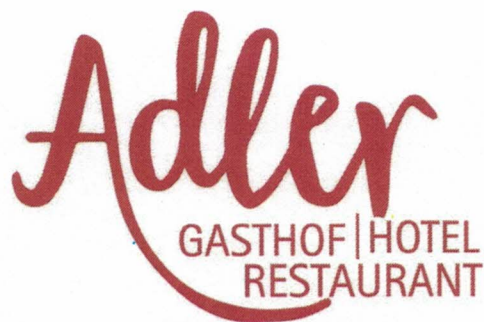




Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

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*

Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten – 14.00*

mit hausgebeiztem Lachs auf Avocadotatar / Ziegenfrischkäse^B
im Brickteigblatt gebacken / Bruschette mit Tomaten und Basilikum **V**

Saumon marinée fait maison sur tatar d'avocat / Chaussons au fromage
de chèvre / Bruschette à la tomate/basilic **Vegan möglich**

**3 Bruschette – geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten,
Basilikum und Parmesan **V**** 12.00*

Bruschette italienne à la tomate/basilic/parmesan **Vegan möglich**

3 Gambas in Olivenöl gebraten mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili 16.00
und Basilikum 3 Gambas/Tomates cerises/ huile d'olive/l'ail/chili/basilic

Burratina (Burrata aus Kuhmilch hergestellt) auf lauwarmem 16.00
Pfifferlingsragout mit Kräutern und Petersilienpesto
Burratina sur ragout de griottes aux fines herbes, pesto de persil

Saisonale

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen^{B, C, E} / Blumenkohl / 22.00*
Erbsen / Tomaten / Kräutern / à la crème / Parmesan **V**

Pâtes fraîches fait maison/ girolles sautées / chou-fleur / petit pois / tomates /
fines herbes / à la crème / parmesan

Portion Pfifferlinge in Butter gebraten mit Schalotten, Knoblauch und 24.00
Kräuter, hausgemachte feine Nudeln^{C, E}
Portion chanterelles sautées au beurre, échalotes, l'ail, fines herbes,
pâtes fraîches fait maison

Schweinefilet am Stück gebraten, auf Portweinjus^{E, F}, 29.50
gebratene **Pfifferlinge**, buntes Pfannengemüse, feine Nudeln^{C, E}
Filet de porc rôti entier, Sauce au porto, griottes sautées aux fines herbes,
Légumes sautés, pâte fraîche fait maison

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

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

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 kleinen 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 Aïoli 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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

frische Forellen

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**) 7.00

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, I 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!**

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Saisonal

Zart, rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus ^{E, F} 30.00
Geschältes Ratatouille, Kartoffelgratin ^{C, E}
Pavés d'agneau (cuit tendre et rose), jus au romarin
ratatouille, gratin de pommes de terre

Geschmortes, zartes Kalbsbäckchen mit gebratenen Pfifferlingen ^{E, F} 34.00
Saisonales Gemüse, Butterspätzle
Joue de veau / girolles sautées / Légumes du marché
Spetzli fait maison

***Argentinisches Rumpsteak 230 g**, natur gebraten, 36.00
mit Kräuter-Pfifferlingen, Portweinjus ^{E, F}, panierte Bohnen im
Rohschinkenmantel ^{B, E, 10}, Pommes
Steak de bœuf grillé 230 g / girolles sautées aux fines herbes /
Sauce au porto / haricots verts panée en manteau de jambon cru / frites

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

werde ein Teil unseres Teams (m/w/d) Voll-/Teilzeit oder Minijob Basis,

**im Restaurant als Thekenhilfe und als Servicekraft
(Mi.-So. mittags oder abends),**

in der Küche als Spülkraft (vormittags, Mi.-Fr, 09 – 13 Uhr),

im Hotel als Reinigungskraft (vormittags, Mo.-So., 09 – 13 Uhr).

Einfach vorbeikommen und reinschnuppern, wir freuen uns auf Euch!

Ihr findet uns auf Facebook oder insta

