

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	

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Gemischtes Eis oder Sorbet (Glaces/Sorbet 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)	10.50*
Heiße Himbeeren: (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	10.50*
'Eiskaffee': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Kaffee)	10.50
Eismeringe (Vanille-, Erdbeereis mit Meringe, Sahne)	9.50
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
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)	