



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. Unser **Chalet** für Familienfeiern, kleinen Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden, steht Ihnen **ab 25. Oktober bis Anfang März 2024** wieder 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^{B, C, E} / aux crêpes en julienne 8.50

Kürbiscremesuppe^{E, F}, karamellierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl 9.00

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

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

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

Vorspeisen

- 'Markgräfler' Feldsalat** mit Speck und Brotwürfele 11.00
Salade de mâche aux lardons et croûtons
- 'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa'** mit gehacktem Ei und Brotwürfele 11.00*
Salade de mâche aux œuf et croûtons **V**
- 3erlei Köstlichkeiten –** 14.00*
mit hausgebeiztem Lachs an Honig-Senfsauce/
Kürbiscremesuppe ^{B,F}, karamellisierte Kerne, Kernöl / **Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Birne und Nuss** **V**
Saumon marinée fait maison sur tatar d'avocat/ Crème de potiron, graine de potiron / Bruschette au fromage de chèvre frais, poire, noyer
- 'Ä Muul voll'** ^{B, E, F} – hausgemachte Nudeln á la crème an Nantuasauce 16.00
und 3 gebratenen Gambas
Pâte fraîche fait maison á la crème / Sauce Nantua / 3 Gambas grillé

Saisonal

- Kürbis-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen** ^{B, C, E /} 23.00*
Blumenkohl / Zucchini / Tomaten / Parmesan **V**
Risotto de potiron / pleurotes royaux sautées / chou-fleur / courgettes / tomates / parmesan
- Schweinefilet am Stück gebraten, auf Portweinjus** ^{E, F}, 29.50
gebratene **Kräuterseitlinge**, Saisonales Gemüse, feine Nudeln ^{C, E}
Filet de porc rôti entier, Sauce au porto, pleurotes royaux sautées aux fines herbes, bouquet des légumes, pâte fraîche fait maison
- Schweineschnitzel** natur gebraten **'Jäger Art'**, Butterspätzle ^{C, E} 21.00
(Champignonsauce mit Schinken ^{B, E, F, 10}), L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Saisonal

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

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 3.50

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

Große Salatvariation mit gebratener **Hähnchenbrust** und 19.50

hausgebeiztem Lachs, Aioli Sauce und Honig-Senfsauce

Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et

saumon marinée fait à la maison, Sauce Aioli et Sauce au moutarde et miel

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot 12.00

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse),

Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage

(avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade 16.50

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)	

Übersicht der Zusatzstoffe:

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 & Sulfide in einer	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
5 mit Farbstoff	Konzentration von mehr	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und
6 mit Süßungsmittel	als 10mg/kg bzw. 10mg/l,	H Fisch & -erzeugnisse	Queensland Nuss)
7 mit Säuerungsmittel	als SO2 angegeben	I Senf & -erzeugnisse	N Sesamsamen
8 chininhaltig	E Glutenhaltig, Getreide	J Erdnuss & -erzeugnisse	O Lupinen
9 koffeinhaltig	& -erzeugnisse	K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat			

*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!**

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

Wir suchen Dich,

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

**im Restaurant als Servicekraft oder in der Küche als Koch
(von Mittwoch bis Montag für Frühstück, Mittag- oder Abendservice),**

Einfach vorbeikommen und reinschnuppern, wir freuen uns auf Euch!

Ihr findet uns auf Facebook oder insta

