

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	19.50
Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites	19.50
L'escalope de porc panée, frites	klein 17.50
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	19.00
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	20.00
½ Poulet (ou à l'ail) avec frites	
Wiener Schnitzel ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites	29.00
L'escalope de veau viennoise, frites	
'Cordon Bleu' : Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	33.00
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	
	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Für unsere kleineren Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11.20
Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle	13.50
leicht und frisch	
Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E}	21.50
Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée	
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs, Aioli Sauce und Honig-Senfsauce	22.00
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	13.50
(aus Kalbslyonder ¹⁰ , 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	18.50