

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Frische Forellen

aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau' , in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre mit Mandeln / aux amandes	27.50

Handwerke

*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
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 Dessert

Gemischtes Eis oder Sorbet (Glaces/Sorbet panachées nature)	8.00
Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel	3.30
Portion Sahne	1.40
Coupe 'Dänemark': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce)	12.00*
Heiße Himbeeren: (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	12.00*
'Eiskaffee': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Kaffee)	12.00
Eismeringe (Vanille-, Erdbeereis mit Meringe, Sahne) Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue, chantilly)	11.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	12.00
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	12.00
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)	