

Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser junges 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.

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

## Supper und Salate

l eller mit teiner	0.50
Consommé F mit Flädle B, C, E / aux crêpes en julienne	9.50
Thai-Currysuppe / Sahnehaube / gerösteten Mandeln / Frühlingsrolle B, E	9.00
Thai-Curry Soupe / Chantilly / Amandes / Rouleu de printemps fait maison	
Visinar Salattallar mit Hausdrossing* / Salada málás V	8.50*
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mélée V	
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
'Markgräfler' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele	12.00
Salade de mâche aux lardons et croûtons	
+ einem Schluck Consommé F mit Flädle / + Mini-Consommé	14.00
'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei und Brotwürfele	12.00*
Salade de mâche aux œuf et croûtons V	



RESTAURANT	
3 kleine Kartoffelpuffer <sup>C, E</sup> mit hausgebeiztem Lachs und Avocadotatar belegt, Schmand, Honig-Senfsauce 3 galettes de pommes de terre / Saumon marinée fait maison/ tatar d'avocat/ crème aigre / Sauce moutarde-miel	15.00
<b>Wachsweiches, in Panko</b> <sup>C, E</sup> <b>frittiertes Landei</b> , frisch marinierter Kartoffelsalat* / <b>Senfeis /</b> Tatarsauce <sup>C, I</sup> <b>V</b> CEuf baveuse panée et frite au panko / salade de pommes de terre fraîche / Glace de moutard / Sauce Tatar	13.00*
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> auf kleinen Beet aus Blumenkohlpüree, <sup>B</sup> Haselnüssen, gepickelter roter Bete, Grapefruit und Orangen-Karamell Saint Jaques sur petit lit de purée de chou-fleur/ noisette / betterave marinée Grapefruit et caramel	18.00
<b>Rindstatar</b> <sup>C, E, I</sup> – handgeschnitten, klassisch angemacht, geröstetes Baguette Tartare de bœuf coupé au couteau / marinée façon classique / baguette grillé	19.00
Hausgemachte Cannelloni mit Blattspinat und Pilzen gefüllt, auf Gemüseragout à la creme und mit Parmesan überbacken B, C, E V Cannelloni aux epinards et champignons / sur sauce à la crème et légumes / Gratinée au parmesan	26.00*
Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art', Butterspätzle <sup>C, E</sup> (Champignonsauce mit Schinken <sup>B, E, F,10</sup> ), L'escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison	23.50
Feiner Hirschragout mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen, Hausgemachte Butterspätzle <sup>C, E</sup>	31.00

Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges, Choux rouges aux marrons / Spetzli fait maison

Δ	Alex	
7	MM	
	GASTHOF HOTEL RESTAURANT	

GASTHOF HOTEL RESTAURANT	
<b>Geschnetzelte Rinderleber</b> E, F an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	19.50
<b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit Pommes frites L'escalope de porc panée, frites klein	19.50 17.50
<ul> <li>½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites</li> <li>½ Knoblauch-Hähnchen<sup>B</sup> mit Pommes frites</li> <li>½ Poulet (ou à l'ail) avec frites</li> </ul>	19.00 20.00
Wiener <b>Schnitzel</b> <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites L'escalope de veau viennoise, frites	29.00
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse), Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup> L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	33.00
Légumes du Marché, croquettes  Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B,</sup>	2.80
(Carried Control of Carried)	E, F 4.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle	11.20 13.50
Faniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11.20
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle  Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln C, E	11.20 13.50 21.50 22.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle  Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln C, E Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée  Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs, Aioli Sauce und Honig-Senfsauce Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et	11.20 13.50 21.50 22.00

	Adler
	GASTHOF HOTEL RESTAURANT
of speint	rellen

			0.00	~!	
aus	Schweig	hof vor	n der Fore	ellenzucht	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
	*Rumpsteak 230 g, natur gebraten, 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	36.00
_	Haus gemachtes Eis und Dess Gemischtes Eis oder Sorbet (Glaces/Sorbet panachées nature)	8.00
	Je 1 Kugel <b>hausgemachtes Sorbet / Eis</b> <sup>B</sup> <b>Sorbet-Aromen / Eis-Aromen</b> : 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
	<b>Eismeringe</b> (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)	



Saisonat

Barbarie Entenkeule (Sous vide gegart) E, F / knusprig serviert

32.00

Rotkraut mit Maronen / Kartoffelknödel C, E

Cuisse de canard de Barbarie (sous vide basse température) / croustillant / Choux rouges aux marrons / Boulettes de pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen / an kräftiger Rotweinsauce E, F

36.00

Blumenkohl in zwei Texturen / Spätzle C, E

Joue de veau cuisson en four, tendre / Sauce au vin rouge Chou fleur en deux façon / Spetzli fait maison

Lammsteakhüfte rosa gebraten, Rosmarinjus E, F

35.00

Mediterranes Gemüse / Kartoffelgratin <sup>B</sup> Pavet d'agneau cuit rose / Jus de romarin / épinards / gratin de pommes de terre

Übersicht der

Zusatzstoffe:	Allergene:		
1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 geschwefelt 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Farbstoff 6 mit Süßungsmittel 7 mit Säurungsmittel 8 chininhaltig 9 koffeinhaltig	A Milch & -erzeugnisse B Lactose C Eier & -erzeugnisse D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als S02 angegeben E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,	E Weizen, E1 Roggen, E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel, E5 Kamut F Sellerie G Krebstiere & -erzeugnisse H Fisch & -erzeugnisse I Senf & - erzeugnisse J Erdnuss & -erzeugnisse K Soja & -erzeugnisse	L Weichtlere M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss) N Sesamsamen O Lupinen

<sup>\*</sup>Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, I Senf, Zwiebeln)
Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

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

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

im Restaurant als Servicekraft (von Mittwoch bis Montag für Frühstück, Mittag- oder Abendservice),

Einfach vorbeikommen und reinschnuppern, wir freuen uns auf SIE!









<sup>\*</sup>niedere Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss Die mit **V**\* markierten Gericht sind vegetarisch!