Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

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.

Ihre 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 Ende Oktober 2024** bis **Anfang März 2025** 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	9.50
Bärlauchschaumsüppchen [E, F] mit Buttermilchespuma Crémeuse à l´ail des ours, espuma au babeurre	8.50
Bärlauchschaumsüppchen [E, F] mit Buttermilchespuma, gebeizten Eigelbflocken, Ziegenkäse-Knusperstange Crémeuse à l´ail des ours, espuma au babeurre, flocon de jaune, bâtonnet fromage de chevre croustillants	11.50
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mélée **V**	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d´accompagnement **V**	7.00*

Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

2 kleine Kartoffelpuffer [C, E] mit **hausgebeiztem Lachs** und **Avocadotatar belegt,** Schmand, **Honig-Senfsauce** — 15.00
2 galettes de pommes de terre / Saumon marinée fait maison/ tatar d´avocat/ crème aigre / Sauce moutarde-miel

Ziegenfrischkäse mit Bärlauch im Brickteigblatt gebacken, marinierte Belugalinsen, Saltimbocca vom grünen Spargel, Himbeerperlen Chaussons au fromage de chèvre, lentilles beluga, Saltimbocca aux asperges vertes, Perlé de framboise — 15.00

Hausgemachter Raviolo gefüllt mit Onsen Eigelb, Bärlauch und Schmand, auf Kräuterseitlingragout à la crème, gebratener Fenchel, Röstzwiebeln, Bergkäsespäne [B, C, E] **V** — 16.00*
Raviolo farcie aux Oeuf Onsen, l´ail sauvage et creme aigre, sur ragout de pleurotes royaux à la crème, fenouil sautées, oignons frits, fromage de montagne râpé

Pulpo in Olivenöl gebraten mit Bärlauch, Kirschtomaten, Fenchel und Chorizo Würfel Pulpo sautées à l´huile d´olive, l´ail des ours, tomates cerises, fenouil, chorizo — 18.00

Saisonal

Bärlauch-Risotto mit Bergkäse, **gebratenem Gemüse, Vanillekarotten und paniertem Fenchel** [E] **und grünem Spargel V** — 26.00*
Risotto aux l´ail des ours et fromage de montagne, légumes sautés, carottes à la vanille et fenouil pané et asperges vertes

Sous Vide gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn — 32.00
Portwein-Bärlauchjus [E, F], Blattspinat, Kartoffelknödel [E]
Suprême de poulet noir cuit sous-vide, Jus au porto et l´ail des ours Epinards et quenelle de pommes de terre

Schweineschnitzel natur gebraten **´Jäger Art´**, Butterspätzle [C, E] (Champignonsauce mit Rohschinken [B, E, F,10]), L´escalope de porc rôti, sauce aux champignons et jambon cru, Spetzli fait maison — 23.50

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

Handwerk

***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 aus der Patisserie

Gemischtes **Eis** oder **Sorbet** (Glaces/Sorbet panachées nature) 8.00

Je 1 Kugel **hausgemachtes Sorbet / Eis** [B] 3.30
Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel

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) 11.00
Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue, chantilly)

Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune 12.00

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt 12.00

* **Mini-Eisbecher** (*Mini-Coupe glacée)

Weitere Leckereien finden Sie auf unserer Dessert-Tafel

Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber [E, F] an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 19.50
Foie d´bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

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), 33.00
Saisonales Gemüse [B], Kroketten [C, E]
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 kleinen 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 22.00
hausgebeiztem Lachs, Aioli Sauce und Honig-Senfsauce
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et
saumon marinée fait à la maison, Sauce Aïoli 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

Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Saisonal

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
Blumenkohlpüree / gebratener Fenchel / Vanillekarotten / Bärlauchknöpfle C, E
Joue de veau cuisson en four, tendre / Sauce au vin rouge
Puree de chou fleur / Fenouil / Carottes à la vanille / Knepfli à l´ail d´ours

Seeteufel natur gebraten mit Zitronenkruste gratiniert 44.00
Beurre blanc E, F / Blattspinat / Hausgemachte Nudeln C, E
La Lotte grillée en croute de citron gratinée / Beurre blanc
Épinards / pate fraîche fait maison

Übersicht der Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Antioxidationsmittel
3 geschwefelt
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Farbstoff
6 mit Süßungsmittel
7 mit Säurungsmittel
8 chininhaltig
9 koffeinhaltig
10 mit Phosphat

Allergene:

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 Weichtiere
M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
N Sesamsamen
O Lupinen

*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, I 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!

Lust auf Gastro,

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!

Sie finden uns auf Facebook oder insta