

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} (Schinken¹⁰, 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 Aioli et Sauce au moutarde et miel

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot 13.50

(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 18.50