

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 ADLER-Team

P.S. Unser **Chalet** für Familienfeiern, kleinen Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden, steht Ihnen **ab 18. 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

Supper

Teller mit feiner

Consomme^F mit Flädle^{B, C, E} / aux crêpes en julienne 9.50

Spargelcremesuppe^{B, E} mit Sahnehaube, Schnittlauch und Schnittlauchöl **V** 9.50

Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes et huile des ciboulettes

Spargelcremesuppe^{B, E} mit Sahnehaube, gebeizten Eigelbflocken, 11.50

Schnittlauch und Ziegenkäse-Knusperstange **V**

Crème d'asperges, chantilly, flocon de jaune, huile des ciboulettes et bâtonnet croustillant au fromage de chèvre

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele **V** 8.50*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 7.00*

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

- Lauwarmer Spargelsalat** mit Kirschtomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Kräutern mariniert, Wachtelei, 15.00*
- Ziegenkäse-Knusperstange V** Salade d'asperges chaudes, marinée aux tomates cerise, radis, oignons de printemps et fines herbes, œuf de caille, bâtonnet croustillant au fromage de chèvre
- 3erlei feine Kleinigkeiten – mit Ziegenkäsecreme-Brulée / hausgebeizter Lachs auf Avocadotatar / Spargelcremesuppe**^{B, E} mit Sahnehaube, Schnittlauch und Schnittlauchöl V 15.00*
- Crème Brûlée au fromage de chèvre frais / Saumon marinée fait maison sur tatar d'avocat / Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes et huile des ciboulettes
- Gebratene Jakobsmuscheln** auf kleinem Beet aus Blumenkohlpüree^B, grüne Spargelspitzen, Erdbeeren und salziges Passionsfruchtgel V 19.00
- Saint Jaques sur petit lit de purée de chou-fleur/ d'asperges verts / frais / Gelée de fruits de la passion salés
- Pulpo in Olivenöl gebraten**, Chorizo, gebratener grüner Spargel, Kirschtomaten, Knoblauch und Kräuter Pulpo sautées à l'huile d'olive / Chorizo / asperges verts sautée / tomates cerises / l'ail et fines herbes 19.00*

SaisoneP

- Neueburger Amelette-Wickel** mit Spargel und gekochtem Schinken gefüllt, **Sauce Hollandaise** – auch **vegetarisch** mit frischem Blattspinat statt Schinken – 'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges, jambon cuit et Sauce Hollandaise où **végétarien** aux épinards frais sautée 25.00*

Portion Markgräfler Spargel (350g geschält) als Tellergericht frisch aufgeschlagene **Sauce Hollandaise**^C, neue Kartoffeln oder Kratzete V 29.50*

Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise, pommes de terre ou crêpes

Wahlweise / par choix

- | | |
|---|-------|
| Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten/Petite escalope de veau grillée 120 g | 14.00 |
| Kleines paniertes Kalbsschnitzel /Petite escalope de veau panée 120 g | 14.00 |
| Gemischter Schinken roh und gekocht/Assiette de jambon cru et cuit | 11.50 |

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

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 plus Mandeln / amandes	2.50

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	

Aus unserer Pâtisserie

Gemischtes Eis oder Sorbet , 3 Kugeln (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)	

Unsere **Eis/Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**
finden Sie auf unserer Desserttafel.

Saisonal?

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle ^{C, E} 23.50
(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) L'escalope de porc rôti /
sauce aux champignons et jambon cru / Spetzli fait maison

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen / an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} 36.00
Saisonales Gemüse / Spätzle ^{C, E}
Joue de veau cuisson en four, tendre / Sauce au vin rouge
Légumes du Marché / Spetzli fait maison

Kabeljau auf der Haut gebraten / Krebsbuttersauce ^{E, F, G} / 34.00
grüner Spargel in zwei Texturen ^E / Kartoffeln
Filet de cabillaud poêlé sur peau / Sauce Nantua /
asperges vertes cuit en deux façon / pommes de terre

Übersicht der Zusatzstoffe:

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

*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 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 Gerichte sind **vegetarisch!**

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

Wir haben Spaß,

**werden Sie ein Teil unseres Teams (m/w/d) Voll-/Teilzeit oder Minijob Basis,
im Restaurant als Servicekraft**

**(4-Tage-Woche / flexible, Teamorientierte Arbeitszeit
in Frühstück, Mittag- oder Abendservice),**

Einfach vorbeikommen und reinschnuppern, wir freuen uns auf SIE!

Sie finden uns



auf Facebook oder insta