

# 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<sup>F</sup> mit Flädle<sup>B, C, E</sup>** / aux crêpes en julienne 9.50

**Tagessuppe<sup>B, C, E, F</sup>** / Soupe de jour 7.50

**Pfifferlingrahmsuppe<sup>B, F</sup>** und Sahnehaube 9.50

Crème des girolles, chantilly

## Salate

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

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

Weitere, saisonale Empfehlungen finden Sie auf unseren Tafeln im Restaurant.

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Vorspeisen

**3erlei Köstlichkeiten – hausgebeizter Lachs auf Avocadotatar /  
Bruschette mit Tomaten-Knoblauch-Basilikumragout und Parmesan /  
kleine Passionsfrucht-Gazpacho** V Saumon marinée fait maison sur tatar  
d'avocat / Bruschette à la tomate-l'ail-basilic-ragout et parmesan /  
petit Gazpacho de tomates et fruits de la passion 16.00\*

**Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch  
und Basilikum, Parmesan** V 12.00\*

Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan **Vegan möglich**

**Burratina (Burrata aus Kuhmilch hergestellt) auf lauwarmem  
Pffiferlingsragout mit Kräutern und Petersilienpesto** V 18.00\*

Burratina sur ragout de girolles aux fines herbes, pesto de persil

**3 gebratene Gambas** mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Basilikum,  
Baguette 3 Gambas/Tomates cerises/ l'ail/chili/basilic 19.00

**Pulpo in Olivenöl gebraten**, Chorizo, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter 19.00\*

Pulpo sautées à l'huile d'olive / Chorizo / tomates cerises / l'ail et fines herbes

## Saisonal

**Hausgemachte Bandnudeln mit Pffiferlingen** <sup>B, C, E</sup> / Beluga Linsen / 28.00\*

Blumenkohl / Erbsen / Tomaten / Kräutern / à la crème / Parmesan V

Pâtes fraîches fait maison/ girolles sautées / lentilles Beluga / chou-fleur /  
petit pois / tomates / fines herbes / à la crème / parmesan

**Portion Pffiferlinge in Butter gebraten** mit Schalotten, Knoblauch und 30.00

Kräuter, Spätzle <sup>C, E</sup> **oder Vegan mit Olivenöl und Kartoffeln**

Portion chanterelles sautées au beurre, échalotes, l'ail, fines herbes,  
Spetzli fait maison

## Vegan

**Tikka Masala** - mit Tempeh, Linsen, Kichererbsen, Tomaten und 26.00\*

Kokosmilch, Basmatireis **Vegan** avec Tempeh, lentilles, pois chiches,  
tomates, lait de coco, Riz Basmati

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Frische Forellen

aus Schweighof von der Forellenzucht Günther

<b>Forelle 'Müllerin'</b> <sup>B, E</sup> oder <b>'Blau'</b> , in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre plus Mandeln / amandes	2.50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	11.20
<b>Kinderschweinerahmschnitzel</b> mit Butterspätzle	13.50

## Handwerk

<b>*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,</b>	36.00
Kräuterbutter <sup>B</sup> oder Pfefferrahmsauce <sup>E</sup> , Saisonales Gemüse <sup>B, E, 10</sup> , Pommes Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, bouquet des légumes, frites	

## Hausgemachte Desserts

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

Unsere **Eis/Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**,  
alles aus **eigener Herstellung**, finden Sie auf unserer Desserttafel.

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Handwerk

**Geschnetzelte Rinderleber** <sup>E, F</sup> an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/  
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre 19.50

**Zwei Panierte Schweineschnitzel** <sup>C, E</sup> 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** <sup>B</sup> mit Pommes frites 20.00

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites 29.00  
L'escalope de veau viennoise, frites

´**Cordon Bleu**´: Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken<sup>10</sup>, Käse), 33.00  
Saisonales Gemüse <sup>B</sup>, Kroketten <sup>C, E</sup>

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes

Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> 2.80

Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup> 4.00

## Leicht und Frisch

**Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln** <sup>C, E</sup> 21.50  
Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

**Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und** 22.50  
**hausgebeiztem Lachs** mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce

Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée  
fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel

**Matjesfilet ´Hausfrauen Art´** mit Sauerrahm, Apfel, Essiggurken, 3-Filets 20.50

Zwiebeln und **Schwenkkartoffeln** Harengs vierges, 2-Filets 17.50

sauce aigre, pommes, cornichons, oignons, pommes de terre

**Straßburger Wurstsalat\* oder ohne Käse, Brot** 13.50

(aus Kalbslyonder<sup>10</sup>, 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

## Saisonal

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

**Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen / gebratene Pfifferlinge /** 38.00  
an kräftiger Rotweinsauce <sup>E, F</sup> / Saisonales Gemüse / Spätzle <sup>C, E</sup>  
Joue de veau cuisson en four, tendre / girolles sautées / Sauce au vin rouge  
Légumes du Marché / Spetzli fait maison

**Gebratener Kabeljau mit Pfifferlingen / Weissweinsauce <sup>E, F</sup> /** 38.00  
**frischer Blattspinat <sup>E</sup> / Hausgemachte Nudeln**  
Filet de cabillaud et girolles sautées / Sauce au vin blanc /  
Epinards frais / Pâte 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 Säuerungsmittel
- 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 SO2  
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  
Queenland Nuss)
- N Sesamsamen
- O Lupinen

\*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 1 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!**

**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