

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 9.80

Tagessuppe ^{B, C, E, F} / Soupe de jour 7.90

Kürbiscremesuppe ^{E, F}, karamellierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl 9.80

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mée **V** 8.80*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 7.50*

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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Vorspeisen

- Endiviensalat mit Schalotten und geröstem Knoblauch** 9.50
Salade d'endive, echalottes, l'ail grillée
- Hausgebeizte Lachsrose mit kleinem Kartoffelpuffer / Schmand / Honig-Senfsauce / Salatbouquet V** 18.00*
Saumon marinée fait maison sur petit galette de pommes de terre / Creme fraîche / Sauce moutarde-miel / Bouquet de salade
- 3 Crostini mit Tomaten, Zucchini und Käse im Ofen gebacken, Kleines Salatbouquet V** 15.00*
3 Crostini aux tomate/gourgettes/gratinée aux fromage / bouquet d'salade

Warme Vorspeisen

- 3 gebratene Gambas mit in Olivenöl gebraten im klaren Tomaten-Passionsfruchtsfond / Chili / Knoblauch / Baguette** 20.00
3 Gambas / huile d'olive/Fond aux tomates et fruit de passion/chili/l'ail/baguette
- Kleine Portion Miesmuscheln mit Gemüsestreifen und Kräutern im Weißweinsud, Baguette** 16.00
Petit portion d'mull / legumes / fines herbes / au vin blanc/baguette

Vegetarisch

- Tomaten-Fregola sarda mit Blumenkohl und Zucchini, gehobelter Parmesan (fregola sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) V** 25.00*
Fregola sarda (pasta) / chou-fleur / gourgettes / parmesan

Saisonal

- Feiner Hirschragout / Preiselbeerbirne** 33.00
Rotkraut mit Maronen / Hausgemachte Knöpfe C, E
Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges, Choux rouges aux marrons / Knepfli fait maison
- 2 Wildschweinbratwürste / Zwiebelsauce / Sauerkraut / Kartoffelpüree** 25.00*
2 Saucisse de sanglier grillées / Sauce aux oignons /

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/ 19.50
Foie d'boeuf 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 19.50

½ **Knoblauch-Hähnchen** ^B mit Pommes frites 20.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites 30.00

L'escalope de veau viennoise, frites klein 26.00

´**Cordon Bleu**´: Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken¹⁰, Käse), 35.00

Saisonales Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E}

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

Légumes du Marché, croquettes

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.50

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 24.00

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

Rindfleischsalat vom Tafelspitz, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, **Brot** 19.50

Salade de pot au feu, oignons, cornichons, tomates, pain

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	27.00
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre plus Mandeln / amandes	2.80

Für unsere Kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11.20
Kinderschweinerahmschnitzel mit Butterspätzle	13.50

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis und Sorbet

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 feiner, heißer, hausgemachter 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 hausgemachter Meringe, Sahne) Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)	12.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vielle Prune	13.50
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	13.50
'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte	5.50

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

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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Saisonal

- Schweineschnitzel** natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle ^{C, E} 24.50
(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 Sauce** ^{E, F} / 36.00
Kürbispüree / Blattspinat / Knöpfle ^{C, E}
Joue de veau cuisson en four, tendre / Sauce au vin rouge
Purée de potiron / epinards / Knepfle fait maison
- Zanderfilet auf der Haut gebraten / Weissweinsauce** ^{E, F} / 36.00
frischer Blattspinat ^E / Hausgemachte Nudeln
Filet de sandre / Sauce au vin blanc /
Epinards frais / Pâte fraiche fait maison
- *Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 39.00
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

Übersicht der Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe:	Allergene:		
1 mit Konservierungsstoffen	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen,	E1 Roggen,
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO2 angegeben	F Sellerie	
5 mit Farbstoff	E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,	G Krebsliere & -erzeugnisse	
6 mit Süßungsmittel		H Fisch & -erzeugnisse	
7 mit Säuerungsmittel		I Senf & -erzeugnisse	
8 chininhaltig		J Erdnuss & -erzeugnisse	
9 koffeinhaltig		K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat			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!**

Sie finden uns



auf Facebook oder insta