

# 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 **noch bis 30. 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

Teller mit feiner

**Consomme** <sup>F</sup> mit **Flädle** <sup>B, C, E</sup> / aux crêpes en julienne 9.80

**Tagessuppe** <sup>B, C, E, F</sup> / Soupe de jour 7.90

**Kürbiscremesuppe** <sup>E, F</sup>, karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl 9.80

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

## Salate

**Kleiner Salatteller** mit Hausdressing\* / Salade mêlée **V** 8.80\*

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

**'Markgräfler' Feldsalat** mit Speck und Kracherle 13.00

Salade de mâche aux lardons et croûtons

**'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa'** mit gehacktem Ei und Kracherle 13.00\*

Salade de mâche aux œuf et croûtons **V**

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Vorspeisen

**Hausgebeizter Lachs / Avocadotatar / Honig-Senfsauce** 18.00\*

### Salatbouquet V

Saumon marinée fait maison / tatar d'avocat / Sauce moutarde-miel /  
Bouquet de salade

**Vitello tonnato – rosa Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfischsauce** 20.00

Vitello tonnato – tranche de viande de veau froid / Sauce au thon

## Warme Vorspeisen

**3 Gambas / hausgemachte Nudeln / Krebsbuttersauce** 21.00

3 crevettes géantes / pate fraîche fait maison / Sauce Nantua

**Ä Muul voll Risotto mit Trüffelbutter verfeinert gebratene Tranche vom Seeteufel Orangen-Chicorée** 21.00

Un petit bout de risotto / beurre de truffe / tranche lotte grille et aromatisé /  
chicorée à l'orange

**Des git's zobe (le soir) Chalet-Almhütte herzhaft, währschaft, rustikal, brüller und für d'gluscht**

**Zum Apero - Ä Schnieffele Baguette mit geschmolzenem Raclettekäs, Gurken, Zwiebeln, Speck** 4.50 pro Stück

Petit tranche baguette, gratinée au fromage, cornichons, oignons, lardons

**Knusprige Schweinshaxe, Kümmeljus, Sauerkraut, Kartoffelpüree** 26.50

Jarret de porc, jus au cumin, choucroute, purée de pommes de terre

**Schlotzige Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln** 18.00

Spetzli au fromage à la campagne, oignons frits

**Zwiebelrostbraten mit Portweinsauce, Röst- und Schmorzwiebeln, Schlotzige Käsespätzle** 39.00

### Schlotzige Käsespätzle

Steak de bœuf / Sauce au porto / Oignons frits et sautées /  
Spetzli au fromage à la campagne

## Vegetarisch

**Tomaten-Fregula sarda mit panierten, frittierten Blumenkohlröschen, gebratenen Champignons und Zucchini, gehobelter Parmesan** 25.00\*  
(fregula sarda ist eine sardische Pasta und wird wie ein Risotto zubereitet) **V**  
Fregula sarda (pasta) / chou-fleur pané et frits / champignons / courgettes / parmesan

## Der Küchenchef empfiehlt

**Knusprige Gänsekeule / Orangenjus** <sup>E, F</sup> / 34.00  
**Rotkraut und Maronen / Kartoffelknödel** <sup>C, E</sup>  
Cuisse d'oie / Jus à l'orange /  
Choux rouges aux marrons / Quenelles de pommes de terre

**Gebratener Seeteufel / Krebsbuttersauce** <sup>B, E, F</sup> / **Blattspinat / Hausgemachte Nudeln** 42.00  
La Lotte grillé / Sauce Nantua / épinards fraîche / Pate fraîche fait maison

## Saisonal

**Feiner Hirschragout / Preiselbeerbirne** 33.00  
**Rotkraut mit Maronen / Hausgemachte Knöpfe** <sup>C, E</sup>  
Ragout de cerf / Poire farcie d'airelles rouges,  
Choux rouges aux marrons / Knepfle fait maison

**2 Wildbratwürste / Zwiebelsauce / Sauerkraut / Kartoffelpüree** 25.00  
2 Saucisse viande sauvage grillées / Sauce aux oignons / choucroute / Purée de pommes de terre

**Hirschrücken an Portwein-Wacholderjus / Preiselbeerbirne** 42.00  
**Rotkraut mit Maronen / Knöpfe**  
Selle de Cerf / Jus au porto et baies de genièvre / Poire farcie d'airelles rouges  
Choux rouges aux marrons / Knepfle fait maison

Unsere Weinempfehlung 2019er **Barón de Ley 'Reserva'** 0.1 10.50  
aus dem Rioja\*, trocken Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)  
20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.  
Angenehmes Buket, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

## Handwerk

**Geschnetzelte Rinderleber** <sup>E, F</sup> an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln 21.50  
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

**Zwei Panierte Schweineschnitzel** <sup>C, E</sup> mit Pommes frites 21.50  
L'escalope de porc panée, frites klein 19.50

**Schweineschnitzel** natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle <sup>C, E</sup> 26.50  
(Champignonsauce mit Rohschinken <sup>B, E, F, 10</sup>) L'escalope de porc rôti /  
sauce aux champignons et jambon cru / Spetzli fait maison

½ **Hähnchen** Nach Art des Hauses mit Pommes frites 21.50

½ **Knoblauch-Hähnchen** <sup>B</sup> mit Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites 30.00

L'escalope de veau viennoise, frites klein 26.00

'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken<sup>10</sup>, Käse), 35.00

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> 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup> 4.50

## Leicht und Frisch

**Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln** <sup>C, E</sup> 23.50

Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

**Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und** 25.00

**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

**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

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

## Hausgemachtes Eis, Sorbet, ....

Gemischtes <b>Eis</b> oder <b>Sorbet</b> , 3 Kugeln (Glaces/Sorbet panachées nature)	8.00
Je 1 Kugel hausgemachtes <b>Sorbet / Eis</b> <sup>B</sup> <b>Sorbet-Aromen / Eis-Aromen:</b> siehe Tafel	3.30
<b>Portion Sahne</b>	1.40
<b>Coupe 'Dänemark':</b> (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und feiner, heißer, hausgemachter Schokoladensauce)	13.50*
<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)	12.00
<b>Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune</b>	13.50
<b>Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt</b>	13.50
<b>'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte</b>	5.50

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

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

#### 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 Queenstand Nuss)  
N Sesamsamen  
O Lupinen

\*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!**

Sie finden uns



auf Facebook oder insta