

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln	21.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites	21.50
L'escalope de porc panée, frites	klein 19.50
Schweineschnitzel natur gebraten ´Jäger Art´ / Knöpfle ^{C, E}	26.50
(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) L'escalope de porc rôti / sauce aux champignons et jambon cru / knepfle fait maison	
½ Hähnchen Nach Art des Hauses mit Pommes frites	21.50
½ Knoblauch-Hähnchen ^B mit Pommes frites	22.50
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} (Schinken ¹⁰ , 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}	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 ¹⁰ , 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