



Herzlich willkommen, schön, dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser junges Küchenteam unter der Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf die Teller.

Saisonal, frisch und regional, so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien seiner Kochkunst.

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit unseres Serviceteams und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre Gastgeberin *Beate Meyer-Saurer* und das *ADLER-Team*

P.S. Unser *Chalet* für Familienfeiern, kleine Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden steht Ihnen ab **Oktober 2025 - März 2026** zur Verfügung.

Zu unseren Lieferanten gehören:

Hausbäckerei Kotz Müllheim im Markgräflerland, Metzgerei Kalbacher Lörrach, Metzgerei Färber Freiburg & Lörrach, Prohoga Ortenau, Martin Disch Eschbach, Deutsche See Freiburg, Gratwohl Gemüsebau Bremgarten

Feine Suppen & knackige Salate

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

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Schnittlauch ^{E, F} 9.50

Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

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

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

Warme & Kalte Vorspeisen

**Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten / Radieschen /
Frühlingszwiebeln / Kräutern an leichter Vinaigrette /
gekochtem Wachtelei V** 16.50*

Salade d'asperges chaudes / marinée aux tomates cerise / radis /
oignons de printemps / vinaigrette aux fines herbes fraîches / œuf de caille

**Hausgebeizte Lachsrose / Schmand / Honig-Senfsauce &
Spargelsalat mit Kräutern / Kirschtomaten / Radieschen /
Frühlingszwiebeln und Kräutern mariniert** 19.00

Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre / Sauce moutarde-miel &
Salade d'asperges / marinée aux tomates cerise / radis /
oignons de printemps / fines herbes

**3erlei Köstlichkeiten – mit Ziegenkäsecreme-Brulée / hausgebeizter
Lachs / Spargelcremesüppchen^{B, E} mit Sahnehaube, Schnittlauch** 19.00

Crème Brûlée au fromage de chèvre frais /
Saumon marinée fait maison / Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

**In Olivenöl gebratener Pulpo mit Kirschtomaten / Chili / Knoblauch /
Kräutern / Orangen-Fenchel** 21.00

Poulpe grillé à l'huile d'olive / Cerises des tomates / piment / ail /
fines herbes / fenouil à l'orange

Spargelgerichte

**Neueburger Amelette-Wickel mit Spargel und gekochtem Schinken
gefüllt, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise** 27.00*

'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges, jambon cuit et Sauce
hollandaise fouettée à la main

Vegetarisch

**Neueburger Amelette-Wickel mit Spargel und Kartoffelscheiben
gefüllt, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise V** 27.00*

'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges, tranches de pommes
de terre et Sauce hollandaise fouettée à la main

Spargelgerichte

Markgräfler Spargel (400g roh, geschält) als Tellergericht V	35.00
frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise / leicht angebratene Kartoffeln oder fluffige Kratzete	
<i>Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise fouettée à la main / pommes de terre ou Kratzete</i>	
Wahlweise / par choix	
Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten / Petite escalope de veau grillée (120 g)	15.00
Kleines paniertes Kalbsschnitzel / Petite escalope de veau panée (120 g)	15.00
Gemischter Schinken roh und gekocht / Assiette de jambon cru et cuit (80 g)	12.50

Empfehlungen des Küchenchef

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Spargelragout 39.00
Weissweinsauce ^{B, E, F} / neue Kartoffeln
*Filet de sandre grillé / Ragout d'asperges
 Sauce au vin blanc / pommes de terre nouvelle*

Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe - 31.00
Kräftige Sauce / Spargelraout / Knöpfle
*Osso buco – cuisson tendre au four /
 Ragout d'asperges / knepfle fait maison*

***Rumpsteak 230 g, natur gebraten,** 39.00
Peffersauce oder Kräuterbutter ^B, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Pommes
*Rumsteak de bœuf grillé 230 g,
 Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes, bouquet des légumes, frites*

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.00
*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 ^{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

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet , 3 Kugeln (Glaces/Sorbet panachées nature)	8.00
Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B	3.30
Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel	
Portion Sahne	1.40
3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen	
dazu warme, hochwertige Schokoladensauce 'Coupe Danmark'	13.50*
dazu heiÙe Himbeeren	12.00*
dazu heiÙer FredoKaffee 'Eiskaffee'	12.00
Eismeringe – Hausgebackene Meringen mit Vanilleeis und Erdbeereis, Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen	12.00
Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)	
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge	12.00
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	12.00
'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.

Übersicht der 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, Walnuss,
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Cashew, Pecannuss, Paranuss,
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO2 angegeben	F Sellerie	Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
5 mit Farbstoff	E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse.	G Krebstiere & -erzeugnisse	N Sesamsamen
6 mit Süßungsmittel		H Fisch & -erzeugnisse	O Lupinen
7 mit Säuerungsmittel		I Senf & -erzeugnisse	
8 chlininhaltig		J Erdnuss & -erzeugnisse	
9 koffeinhaltig		K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat			

*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