



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

Kürbiscremesuppe ^{B, F} mit **karamellisierten Kernen und Kernöl** 9.80

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

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

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

Endiviensalat mit geröstetem Knoblauch **V** 9.50*

Salade d'endive | ails frits

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)



Kalte Vorspeisen

Bruschette – 15.-*

3 geröstete Weißbrotscheiben | gebratenem, mariniertem Kürbis | Kürbiskerne | roten Zwiebel | geriebenem Bergkäse V

Bruschette aux potirons | potiron grillée et marinée| ail | graines | fromage à la montagne râpés

Hausgebeizte Lachsrose – 16.-

kleiner Kürbis-Kartoffelrösti | Schmand | Honig-Senfsauce | Salatbouquet

Rose de saumon marinée fait maison | Sauce aigre | Sauce moutarde-miel | Bouquet de salade

Warme Vorspeisen

2 Gambas in Olivenöl gebraten - 18.- * V

serviert in einem klaren Tomatenfond mit Chili | Kräutern | Knoblauch | Baguette

2 Gambas grillé huile d'olive | Essence claire de tomates au piment | fines herbes | ail | baguette

Gebratene Jakobsmuscheln (80 g) - 21.-

auf Ratatouillepüree | krosse Kartoffelwürfel | Portweinjus

Saint Jacques sautée sur purée de ratatouille | pommes de terre cube crisp | Jus au porto

Vegetarisch

Kürbis Fregola sarda - 25.- * V

mit gebratenen Champignons | Zucchini | gehobelter Parmesan

aux champignons | courgettes sautées | parmesan

Süßkartoffel-Curry - 25.- * V

mit Kokosmilch | Zuckerschoten | Blumenkohl und Borlotti Bohnen |

aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand, Reis

lait de coco | pois gourmands | chou-fleur | haricots Borlotti | épices exotiques | sauce aigre | Riz Basmati



Empfehlungen des Küchenchef

2 Wildschwein Bratwürste | Zwiebelsauce | Sauerkraut | Kartoffeln - 25.-

2 Saucisse viande sauvage grillées | Sauce aux oignons | choucroute |
Pommes de terre

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 37.-

Beurre blanc ^{B, E, F} | Kürbispüree | paniertes Fenchel | Kartoffeln

Filet de sandre grillé | girolles sautées aux fines herbes |
Sauce au beurre d'orange | purée de chou-fleur et carottes | pommes de terre

Geschmorte, zarte Kalbsbäckchen ♥ - 37.-

kräftige Sauce | Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | Knöpfle ^{C, E}

Joue de veau – cuisson tendre au four |
Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle fait maison

Feiner Hirschragout - 34.-

Preiselbeerbirne | Rotkraut und Maronen | Knöpfle ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux marrons |
Knepfle fait maison

Hirschrücken mit Walnusskruste überbacken - 42.-

Portweinjus | Rotkraut und Maronen | Knöpfle ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux marrons |
Knepfle fait maison

Zarte, knusprige Barbarie Entenkeule - 28.-

Orangen-Vanillejus ^{B, E, F} | Rotkraut mit Maronen | Kartoffelknödel

Cuisse de canard de Barbarie cuisson tendre et crisp | Sauce à l'orange-vanille |
Choux rouges aux marrons | Quenelles de pommes de terre

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

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 Bukett, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.



Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber^{E, F} | Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln 21.50

Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Argentinisches Rumpsteak 230 g, ♥ - 39.-

Pfeffersauce^{E, F} oder Kräuterbutter^B Saisonales Gemüse^{B, E, 10} | Pommes

Rumpsteak de boeuf grillé 230 g,

Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes

bouquet des légumes | frites

Knusprige Schweinshaxe | Pommes frites - 19.50

Jarret de porc croustillant | frites **mit Brot** | pain - 15.-

Zwei Panierte Schweineschnitzel^{C, E} | Pommes frites 21.50

L'escalope de porc panée | frites

klein 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken^{B, E, F, 10}) | Knöpfe^{C, E} L'escalope

de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru | knepfle fait maison

½ Hähnchen 450-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen^B 450-550g | Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener Schnitzel^{C, E} (vom Kalb) | Pommes frites 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites

klein 26.-

'Cordon Bleu': 35.-

Gefülltes Kalbsschnitzel^{C, E} (gekochter Schinken¹⁰) | Emmentaler Käse),

Saisonales Gemüse^B | Kroketten^{C, E} L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes fait maison

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

**Großer gemischter Salat mit argentinischem Rumpsteak - 32.-
und Kräuterbutter**

Grande salade mêlée|steak de bœuf|beurre aux fines herbes

Große Salatvariation 25.-

gebratene Hähnchenbrust|hausgebeizter Lachs

Joghurt-Knoblauchsauce|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 14.-.

(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.-

Rindfleischsalat vom Tafelspitz* 19.50

mit fein geschnittenen Essiggurken | Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de bœuf bouilli en julienne, vinaigrette, cornichons, oignons, pain
mit verschiedenen Salaten garniert avec garniture de salade – 23.50

Matjesfilet 'Hausfrauen Art' - 2 Filets 20.50 | 3 Filets 23.50

mit Zwiebeln | Gewürzgurken | Äpfeln | Sauerrahm | Kartoffeln

Harengs vierges à la ménagère' avec oignons, pommes, cornichons,
crème aigre, pommes de terre

Ochsenmaulsalat* 15.-

mit fein geschnitten Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de museau vinaigrette, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert avec garniture de salade – 19.-



- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln 8.-

(Glaces|Sorbet panachées nature)

Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet | Eis^B 3.30

Sorbet-Aromen (auch **Vegan) | Eis-Aromen: siehe Tafel**

Portion Sahne 1.40

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Mandelknusperle

dazu warme, Schokoladensauce 'Coupe Danmark' 13.50*

(hochwertige, belgische Callebaut Schokolade)

dazu heiße Himbeeren 12.-*

dazu heißer FredoKaffee 'Eiskaffee' 12.-

Eismeringe – 12.- Zwei Hausgebackene Meringen |

Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne | Mandelknusperle | Mandelblättchen

Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)

Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge 12.-

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) | Gewürztraminer Marc oder Sekt 12.-

'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 6.-

Die mit * markierten Becher sind auch als Mini-Eisbecher zu bestellen.

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	F Sellerie	Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
5 mit Farbstoff	Konzentration von mehr als 10mg kg bzw.	G Krebstiere & -erzeugnisse	N Sesamsamen
6 mit Süßungsmittel	10mg l, als SO2 angegeben	H Fisch & -erzeugnisse	O Lupinen
7 mit Säuerungsmittel	E Glutenhaltig, Getreide	I Senf & -erzeugnisse	
8 chininhaltig	& -erzeugnisse,	J Erdnuss & -erzeugnisse	
9 koffeinhaltig		K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat			

Es können sich Spuren von Nüssen oder Sesam in unseren Gerichten enthalten.

♥ niedrige 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