



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

NEU – ab sofort sind unsere Gutscheine auch als PDF online verfügbar!





Feine, mit liebe zubereitete Suppen

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

Teller mit feiner

Consomme ^F mit **Flädle** ^{B, C, E} aux crêpes en julienne - 9.80

Kürbiscremesuppe ^{B, F} - 9.80

mit karamellisierten Kernen und Kernöl

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Frische, knackige Salate

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

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

'Markgräfler' Feldsalat aus Hartheim- 12.00

mit Speck und Kracherle Salade de mâche aux lardons et croûtons

'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa' aus Hartheim - 12.00 * **V**

mit gehacktem Ei und Kracherle Salade de mâche aux œuf et croûtons

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

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat 23.50

mit zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E}

Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

Großer gemischter Salat - 32.-

mit argentinischem Rumpsteak | 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

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



Kalte Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsrose – 16.-

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

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

3erlei Köstlichkeiten - 15.00

**Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce | Winzerschnitte |
Kürbiscremesüppchen^{B, F} mit karamellisierten Kernen und Kernöl**

Saumon marinée fait maison, Sauce moutarde-miel | Croque-Vigneron |
Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Warme Vorspeisen

Winzerschnitte – 9.90*

**3 Weißbrotscheiben | Speck | gekochtem Schinken | Schmand |
Käse überbacken**

Croque-Vigneron | lardon | jambon cuit | sauce aigre | gratine au fromage

Sopa de pescados y mariscos - 20.-

**Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe mit Fischwürfel |
2 gebratenen Riesengarnelen und Miesmuscheln | Tomaten |
Kräutern |
Baguette mit Rouille**

3 gebratene Jakobsmuscheln (80 g) - 21.-

auf Blumenkohlpuree | Thai Currysauce | Süßkartoffelchips

Saint Jacques sautée sur purée de chou fleur
Thai Currysauce | Chips de patate douce

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry - 25.- * V

**mit Kokosmilch | Zuckerschoten | Blumenkohl | Borlotti Bohnen |
pikant aromatisiert mit orientalischen Gewürzen | Schmand | Reis**

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



Handwerk

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

L'escalope de porc panée | frites klein 19.50

Knusprige Schweinshaxe | Pommes frites - 19.50

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

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) | Knöpfle ^{C, E}

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

Zwei Wildschwein Bratwürste - 25.-

| Zwiebelsauce | Sauerkraut | Kartoffeln

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

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln

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

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes frites 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen^B 500-550g | 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

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**



Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 37.-

Beure blanc ^{B, E, F} | **Kürbispüree** | **panierter Fenchel** | **Kartoffeln**

Filet de sandre grillé | Sauce au beurre blanc |
purée de potiron | fenouil panée | 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 Gänsekeule - 36.-

Orangen-Vanillesauce ^{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

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} 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.-

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.



Regionale, frische Spezialitäten

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 - 18.-

avec garniture de salade

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 - 23.50

avec garniture de salade

Ochsenmaulsalat* - 15.-

mit fein geschnitten Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de museau vinaigrette, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 19.-

avec garniture de salade

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

- 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:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 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 Queensland Nuss)
- N Sesamsamen
- O Lupinen

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

Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!

Sie finden uns



auf Facebook oder insta