



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

**Kartoffelsuppe** B, F - 9.80

**mit Schmand | Speckstaub | Kräuteröl**

Soupe de pommes de terre | poudre de lardon | huile aux fines herbes

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 | croûtons

**‘Markgräfler’ Feldsalat ‘Mimosa’ aus Hartheim** - 12.00 \*V

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

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

Leicht und Frisch

**Großer gemischter Salat** 23.50

**mit zwei panierter Schweineschnitzeln** C, E

Grande salade mêlée | deux escalopes de porc panée

**Großer gemischter Salat** - 32.-

**mit argentinischem Rumpsteak | Kräuterbutter**

Grande salade mêlée | Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

**Große Salatvariation** 25.-

**gebratene Hähnchenbrust | hausgebeizter Lachs**

**Joghurt-Knoblauchsauce | Honig-Senfsauce**

Grande assiette de salade | magret de poulet rôti | saumon marinée fait à la maison | Sauce au yaourt et l'ail | Sauce au moutarde et miel

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



## Mediterran

**Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 16.-**  
mit Fischwürfel | 2 gebratenen Riesencrevetten | Tomaten | Kräutern | Baguette mit Sauce Rouille

## Kalte Vorspeisen

**Hausgebeizter Lachs – 16.-**  
auf geröstetem Brot | Radieschen | rote Zwiebeln | Schmand | Honig-Senfsauce | Salatbouquet

Saumon marinée fait maison sur pain de campagne grillé | radis | oignons rouge | Sauce aigre | Sauce moutarde-miel | Bouquet de salade

## Vitello tonnato - 18.-

**rosa Scheiben vom gebratenen Kalbs-Tafelspitz | feine Thunfischcreme | Kapern | Wachtelei**  
fine tranche de bœuf bouilli rose | Crème au thon | carpe | œuf de caille

## Avocadotatar – 16.- \*V

**rote Bete | marinierte rote Linsen | kleines Kartoffel-Kürbisrösti | Wachtelei | Schmand | kleines Salatbouquet**  
betterave rouge | lentilles rouges marinée | petit rösti de pommes de terre et potiron | œuf de caille | Sauce aigre | Bouquet de salade

## Warme Vorspeisen

**Ä Muul voll hausgemachte Nudeln - 21.-**  
**mit Hummerbuttersauce und 3 gebratenen Gambas**  
Nids de pâtes fraîches / Sauce Nantua / 3 crevettes géantes sautées

## 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

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

**Schweine Spare-Ribs hauseigene BBQ Marinade - 25.-**  
**Curry-Barbecuesauce | Pommes frites**  
Spare Ribs de porc | Curry-Barbecuesauce fait maison | frites

**Geschnetzelte Rinderleber E, F 21.50**  
**Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln**  
Foie d'bœuf 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<sup>B</sup> 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 Schinken<sup>10</sup>, 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

## 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.



## Empfehlungen des Küchenchef

### Zanderfilet auf der Haut - 37.-

**Beurre blanc** <sup>B, E, F</sup> | **Blattspinat** | **Kartoffeln**

Saumon grillé | Sauce au beurre blanc |  
purée de potiron | fenouil panée | pommes de terre

### ‘Osso Buco’ - Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe ❤ - 33.-

**kräftige Sauce** | **Saisonales Gemüse** <sup>B, E, 10</sup> | **Knöpfle** <sup>C, E</sup>

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

### Feiner Hirschragout - 34.-

**Preiselbeerbirne** | **Rotkraut und Maronen** | **Knöpfle** <sup>C, E</sup>

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

### Lammhüfte rosa gebraten ❤ - 35.-

**mit Rosmarinjus** | **Blattspinat** | **Kartoffelgratin**

Agneau cuisson rose tendre | Jus au romarin |  
Épinards | Gratin de pommes de terre

### Zarte, knusprige Barbarie Entenkeule - 28.-

**Orangen-Vanillesauce** <sup>B, E, F</sup> | **Rotkraut mit Maronen** | **Kartoffelknödel**

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

### Argentinisches Rumpsteak 230 g ❤ - 39.-

**Pfeffersauce** <sup>E, F</sup> oder **Kräuterbutter** <sup>B</sup>

**Saisonales Gemüse** <sup>B, E, 10</sup> | **Pommes**

Rumsteak de bœuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines  
herbes | bouquet des légumes | frites

❤ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V\*** markierten Gericht sind **vegetarisch!**



Regionale, frische Spezialitäten

**Straßburger Wurstsalat\* oder ohne Käse | Brot 14.-  
(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 - 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 geschnittenen 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)

Jeden Donnerstag im Chalet oder Adlerstüble

... ab 2 Personen ... à partir de

**Käsefondue 28.50** preis pro Person / 200 g

serviert mit Brotwürfele und Gewürzschälchen serve avec pain et épices

...zum Fondue

Drilling Kartoffeln vom Hipp - 5.50

Pommes de terre entier

Kirschwässerle zum Tunken - 4.50

L'eau de cerise

...zum Teilen für 2 Personen

**Fleischplättle – 17.-** Salami, Krustenschinken, Rohschinken und Garnitur

Assiette de charcuteries – Salami, jambon cuit, jambon cru et garniture

# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

- 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 Konservierungsmitteln	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen,	E1 Roggen,	L Weichliere
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,		M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss)
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kornget.		N Sesamsamen
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als S02 angegeben	F Sellerie		O Lupinen
5 mit Farbstoff	E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse	G Krebstiere & -erzeugnisse		
6 mit Süßungsmittel	F Säure & -erzeugnisse	H Fisch & -erzeugnisse		
7 mit Säuerungsmittel	G Soja & -erzeugnisse	I Senf & -erzeugnisse		
8 chininhaltig	H Erdnuss & -erzeugnisse	J Erdnuss & -erzeugnisse		
9 koffeinhaltig	K Soja & -erzeugnisse	K Soja & -erzeugnisse		
10 mit Phosphat				

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