



*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 **mitte Oktober 2026** bis **März 2027** 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** <sup>B, C, E, F</sup> Soupe de jour - 7.90

Teller mit feiner **Consomme** <sup>F</sup> mit **Flädle** aux crêpes en julienne - 9.80

**Spargelcremesuppe** - 9.80

mit **Spargelstückchen** | **Sahnehaube** | **Schnittlauch**

Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

Mediterran

**Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe** – 20.-

**Fischwürfel** | **2 gebratenen Riesencrevetten** | **Tomaten** | **Kräutern** |

**Baguette mit Sauce Rouille** Petite soupe de poisson méditerr. légère – cubes de poisson | 2 Gambas géantes grillée | tomates | fines herbes ..

Frische, knackige Salate

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

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

Leicht und Frisch

**Großer gemischter Salat** | Grande salade mêlée |

mit **zwei panierten Schweineschnitzeln** 23.50

deux escalopes de porc panée

mit **argentinischem Rumpsteak** | **Kräuterbutter** - 32.-

Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

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

**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

Kalte Vorspeisen

**3erlei Köstlichkeiten** - 15.00

**Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce** | **Spargel-Crème-Brûlée** |

**Mini- Spargelcremesuppe** <sup>B, F</sup> mit **Sahnehaube** | **Schnittlauch**

Saumon marinée fait maison, Sauce moutarde-miel | Crème-Brûlée d'asperges | Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

*Kalte & Warme Vorspeisen*

**Kleiner, lauwarmer Spargelsalat - 15.- V**

**Kirschtomaten | Radieschen | Frühlingszwiebeln und Kräutern  
mariniert | gekochtes Wachtelei | Blätterteiggebäck**

**+ hausgebeizte Lachsrose | Honig-Senfsauce dazu 5.-**

Petite salade d'asperges chaude | tomates cerise | radis | oignons de  
printemps et fines herbes marinée | œuf de caille | feuilleté

+ Rose de saumon marinée fait maison | Sauce moutarde-miel

**Ä Muul voll hausgemachte Nudeln - 22.-**

**mit Hummerbittersauce | 3 gebratenen Gambas | Tomaten | Chili |**

**Knoblauch | Kräutern** Nids de pâtes fraîches | Sauce de Homard | 3  
crevettes géantes sautées | tomates | piment | ail | fines herbes

**In Olivenöl gebratener Pulpo - 21.-**

**mit Kirschtomaten | Chili | Knoblauch | Kräutern | Orangen-Fenchel**

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

*Vegetarisch*

**Cremiges Risotto mit frischen Kräutern - 27.- V**

**und Bergkäse verfeinert | gebratenem Spargel | paniertem Fenchel**

Risotto aux fines herbes et fromage de montagne |  
asperges sautées | fenouils panée frits

*Spargelgerichte*

**Neueburger Amelette-Wickel - 27.- V**

**Spargel | Blattspinat gefüllt | frisch aufgeschlagene Sauce**

**Hollandaise** 'Rouleau d'asperges' - Crêpe farcie aux asperges |  
Épinards | Sauce hollandaise fouettée à la main

**Neueburger Amelette-Wickel - 27.-**

**Spargel | gekochtem Schinken gefüllt | frisch aufgeschlagene Sauce**

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

**Markgräfler Spargel (400g aus der Region) - 34.- V**

**frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise |**

**leicht angebratene Kartoffeln oder fluffige Kratzete**

Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise fouettée à la main |  
pommes de terre ou Kratzete

**Wahlweise** | par choix

**Kleines Kalbsschnitzel paniert oder natur gebraten (140 g) 15.-**

Petite escalope de veau panée ou grillée

**Gemischter Schinken roh und gekocht (80 g) 12.50**

Assiette de jambon cru et cuit

*Handwerk*

**Zwei Panierte Schweineschnitzel <sup>C, E</sup> | Pommes frites - 21.50**

L'escalope de porc panée | frites

klein - 19.50

**Schweine Spare-Ribs hauseigene BBQ-Marinade - 25.-**

**Curry-Barbecue Sauce | Pommes frites**

Spare Ribs de porc | Curry-Barbecue sauce fait maison | frites

**Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50**

**(Champignonsauce mit Rohschinken <sup>B, E, F, 10</sup>) | Knöpfle <sup>C, E</sup>**

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

**Geschnetzelte Rinderleber <sup>E, F</sup> - 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 500-550g | Pommes frites - 22.50**

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

**Wiener Schnitzel <sup>C, E</sup> (vom Kalb) | Pommes frites - 30.-**

L'escalope de veau viennoise | frites

klein - 26.-

## Handwerk

**‘Cordon Bleu’: 35.- Gefülltes Kalbsschnitzel (gekochter Schinken, Emmentaler Käse) | Saisonales Gemüse | Kroketten**

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage) |

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup> - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup> - 4.50

## Empfehlungen des Küchenchef

**Zanderfilet auf der Haut gebraten - 39.-**

**auf Spargelragout | Hummerbuttersauce | neue Kartoffeln** Filet de Sandre grillé | Sauce Nantua | sur ragout d'asperges | pommes de terre

**Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen – 36.-**

**kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle**

Joue de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge |

bouquet des légumes | Knepfle fait maison

**Lammsteakhüfte rosa gebraten ♥ - 35.-**

**mit Rosmarinjus | mediterranes Gemüse | Kartoffelgratin**

Noix d'agneau cuisson rose tendre | Jus au romarin |

Légumes méditerranés | Gratin de pommes de terre

**Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-**

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

**Gemüse vom Markt | 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 Gerichte sind **vegetarisch!**

## 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.



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 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<sup>B</sup> 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 cholinhalzig
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,                      ET 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

Teile unserer hausgemachten Dessert und Eisspezialitäten werden unter Verarbeitung von Eiern hergestellt und können auch Spuren von Sesam und Nüssen enthalten

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

Sie finden uns



auf Facebook oder insta