



Ostern 2025

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 wieder ab **Oktober bis 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 10.80

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Schnittlauch ^{E, F} 10.80

Crème d'asperges, chantilly, ciboulettes

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée **V** 9.80*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 8.50*

Für unsere kleinen Gäste / Les enfants -

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes Petit escalop de porc pané, frites 13.50

Kinderrahmschnitzel mit Knöpfe 15.50

Petit escalop de porc natur, Sauce à la creme, knepfle



Warme & Kalte Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten / Radieschen, 18.00*
Frühlingszwiebeln und Kräutern mariniert / gekochtem Wachtelei V

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

Zwei hausgebeizte Lachsrosen / Schmand / Honig-Senfsauce / 20.00
kleines Salatbouquet

Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre / Sauce moutarde-miel / petit bouquet de salade

Kalbsrückensteak / Rahmsauce ^{E, F} / Saisonales Gemüse / Knöpfle ^{C, E} 42.00

Steak de selle de veau / Sauce à la creme / Légumes du Marché / Knepfle fait maison

Spargelgerichte

Markgräfler Spargel (roh, geschält 400g) als Tellergericht V Preise folgen
frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln

Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise / pommes de terre

Wahlweise / par choix

Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten / Petite escalope de veau grillée 120 g

Kleines paniertes Kalbsschnitzel / Petite escalope de veau panée 120 g

Gemischter Schinken roh und gekocht / Assiette de jambon cru et cuit 80 g

Vegetarisch

Risotto / gebratener Spargel / Parmesan V 28.00*

Risotto / asperges sautées / Parmesan



Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Spargelragout / Weissweinsauce^{B, E, F} / Kartoffeln 40.00

Filet de sandre grillé / Ragout d'asperges / Beurre blanc / Pommes de terre

Rinderfiletwürfel / Pfeffersauce / Knöpfle 39.00

Filet de bœuf emince/ Sauce au poivre / Knepfle

Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe - Saisonales Gemüse / Knöpfle 32.00

Osso buco – cuisson tendre au four / Légumes du Marché / Knepfle fait maison

Lammrücken rosa gebraten / Kräuterkruste / Rosmarinjus Blattspinat / Kartoffeln 40.00

Selle d'agneau en croûte d'herbes rose et tendre à l'intérieur/ Jus au romarin / Épinards / Pommes de terre

Unsere Weinempfehlung

2019er **Barón de Ley 'Reserva'** aus dem Rioja, trocken 0.1 10.50

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.

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel^{C, E} mit Pommes frites 23.50

L'escalope de porc panée, frites klein 21.50

'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel^{C, E} (Schinken¹⁰, Käse), 38.00

Saisonales Gemüse^B, Krokette^{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



OSTER - MENU - €3,-

**Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten /
Lauchzwiebeln / Radieschen V**

Salade d'asperges chaudes marinée /
tomates cerise / oignons de printemps / radis

**Ossobuco –
sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe
Saisonales Gemüse / Knöpfe**

Osso buco – cuisson tendre au four /
Légumes du Marché / Knepfle fait maison

**Schokoladenmoussenocke
mit marinierten Erdbeeren**

Mousse au chocolat / fraise marinée

Übersicht der

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 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

*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



- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln / Mandelknusperle 8.50
(Glaces/Sorbet panachées nature)

Eis-Aromen: Erdbeer, Himbeer, Vanille, Schokolade

Gemischtes Eis oder Sorbet, 3 Kugeln / Sahne / Mandelknusperle 9.70
(Glaces/Sorbet panachées nature/chantilly)

Sorbet-Aromen: Erdbeer 100% Vegan, Himbeer 100% Vegan, Cassis 100% Vegan, Zwetschge, Passionsfrucht, Kalamansi, Zitrone

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen

dazu warme, hochwertige Schokoladensauce 'Coupe Danmark' 13.50*

dazu heiße Himbeeren 12.00*

Crème Brûlée mit oder ohne Eis / Mandelknusperle 14.00

Schokoladenmoussenoche mit marinierten Erdbeeren 15.00

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln nach Wahl)

mit Sekt aufgegossen 14.50

mit Gewürztraminer 14.50

'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte 6.50

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

(*Mini-Coupe glacée)

Unsere Eis/Sorbet-Aromen sowie weitere raffinierte Desserts, alles aus eigener Herstellung, finden Sie auf unserer Desserttafel.
Vegane Aromen – bitte Fragen Sie das Serviceteam.