

25. Dezember  
2021

**Adler**  
GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

Unser  
Weihnachtsmenü



Amouse bouche  
weihnachtlicher Gruß aus der Küche



'Schallbacher' Feldsalat  
mit Speck und Brotwürfele, dazu ein **Schluck**  
**Kürbiscrèmesüppchen**



**Kalbsrückensteak rosa gebraten**  
**Morchelrahm**  
Feines Gemüse  
Butterspätzle



**Schwarzwälder Aromen**

**EUR 59,00**



Tannenduft –  
Glitzernde  
Weihnachtskugeln –  
strahlende  
Kinderaugen –  
lassen uns  
verzaubern

Und das Licht der  
Kerzen –  
heilt uns von  
Schmerzen

Weihnachtszeit –  
Welch schöne Zeit,  
komm herbei,  
mit deiner Zauberei

Welch ein schöner  
Tag ist Heut –  
Lasst uns Jubeln, in  
unserer guten Stube  
– mit solcher großen  
Freud.



# Adler

GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

Herzlich Willkommen, schön dass Sie hier sind!

Mit viel Freude und Kreativität zaubert unser Küchenteam unter Leitung des gebürtigen Pfälzers Frank Lenhart feine Gerichte auf den Teller. Saisonal und unbedingt frisch – so beschreibt der Küchenmeister selbst die Richtlinien der Kochkunst.

Unterstützt durch den früheren, aus der Loire stammenden, französischen Chefkoch Alain Cheron der sogar schon seit 37 Jahren im Betrieb ist. Bitte lassen Sie es uns wissen, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Genießen Sie entspannt die Echtheit und Herzlichkeit von unserem Serviceteam, das 'Alpenflair' im Chalet auf der Terrasse und besinnliche Weihnachtsstimmung im Restaurant - fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre Gastgeberin Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

P.S. Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten bei Familienfeiern, kleinen Trauungen und Firmenevents zur Verfügung.

## Vorgspeisen und Suppen

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* <b>V</b>   | 7.00* |
| 'Schallbacher' <b>Feldsalat mit Speck und Brotwürfele</b>   | 9.00  |
| 'Schallbacher' <b>Feldsalat 'Mimosa'</b> mit gehacktem Ei und Brotwürfele                             | 9.00  |
| Feiner <b>hausgebeizter Lachs</b> mit <b>Dillsenfauce</b> und Salatbouquet                            | 14.00 |
| <b>Consommé</b> <sup>F</sup> mit <b>Flädle, Klößchen und Eierstich</b>                                | 7.50  |
| Teller mit feiner <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>E, F</sup> , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl | 8.00  |

## Traditionell

**Gebratenes Saiblingsfilet** mit Schnittlauchrahmnudeln und Gemüsebouquet <sup>B, E, F</sup> 26.00

**'Cordon Bleu'**: Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken<sup>10</sup>, Käse), Feines Gemüse <sup>B</sup>, Krokette <sup>C, E</sup> 28.00

**Kalbsrückensteak rosa gebraten**, an Morchelrahm feines Gemüse <sup>B</sup>, Butterspätzle <sup>C, E</sup> 36.00

**Perlhuhnbrust** an Estragonsauce <sup>B, E, F</sup> Rahmwirsing <sup>B, F</sup> Williamskartoffeln 29.00

**Rinderfiletwürfel 'Stroganoff'** <sup>B, E, F</sup> mit Butterspätzle <sup>C, E</sup> 26.00

**Rinderfilet 250g**, rosa gebraten, Merlotjus <sup>B, E, F</sup> frisches Gemüse <sup>B</sup>, Kartoffel-Bergkäsegratin <sup>B</sup> 36.00

## Vegetarisch

**Hausgemachte Nudeln à la Creme** mit Cima di rapa und Morcheln **V** 24.00\*

**GELBES THAI CURRY** mit Kokosmilch (rassig) **VEGAN** 22.00\*  
viel frisches Gemüse, Kerne und Kräuter, Basmatireis

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

### Übersicht der

#### Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffe
- 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  | E Weizen, E1 Roggen, E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel, E5 Kamut | L Weichtiere  |
| B Lactose   | F Sellerie  | M Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss) |
| C Eier & -erzeugnisse   | G Krebstiere & -erzeugnisse                                   | N Sesamsamen  |
| D Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l, als S02 angegeben | H Fisch & -erzeugnisse  | O Lupinen   |
| E Glutenhaltig, Getreide & -erzeugnisse,  | I Senf & -erzeugnisse   |   |
|   | J Erdnuss & -erzeugnisse                                      |   |
|   | K Soja & -erzeugnisse   |   |

\*Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, 1 Senf, Zwiebeln)

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