

# 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, frisch und weitgehendst regional – 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 38 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.

*Suppen, Salate, Vorspeisen*

<b>Consommé</b> <sup>F</sup> mit <b>Flädle</b>	9.00
Teller mit feiner <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>E, F</sup> , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl	10.00
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Hausdressing* <b>V</b>	8.00*
'Markgräfler' <b>Feldsalat mit Speck und Brotwürfele*</b>	10.00
'Markgräfler' <b>Feldsalat 'Mimosa'</b> mit gehacktem Ei und Brotwürfele* <b>V</b>	10.00
Feiner <b>hausgebeizter Lachs</b> mit <b>Honig-Senfsauce</b> und Salatbouquet*	15.00
<b>Rote Bete – Ziegenfrischkäse – Hirschschinken</b>	18.00
<i>Für unsere kleinen Gäste</i>	
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> mit Pommes frites	15.00
<b>Kinderkalbsrahmschnitzel</b> mit Butterspätzle	16.00