

Menü

Unser Weihnachts-

Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

am 25.12. mittags & abends 2022
& 26.12. mittags 2022

Amuse bouche
weihnachtlicher Gruß aus der Adler-Küche



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



Kalbsrückensteak rosa gebraten
Morchelrahmsauce
Feines Gemüse
Butterspätzle



Vanillekipferlmousse
mit schwarzen Johannisbeeren,
Dolce di lecce,
Glühweinsauce,
Haselnusseis

EUR 66,00



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, 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

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

Hauptgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce ^{B, E, F} , Blattspinat und Kartoffeln	30.00
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), frisches Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	33.00
Kalbsrückensteak rosa gebraten, Morchelrahmsauce ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B , Butterspätzle ^{C, E}	45.00
Geschmortes Kalbsbäckchen ^{B, E, F} mit Kürbispüree ^{B, F} und Butterspätzle ^{C, E}	36.00
Hirschkalbsrücken mit Wacholderrahmsauce ^{B, F} , Preiselbeerbirne, serviert mit Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle ^{C, E}	43.00
Schweinefilet am Stück , rosa gebraten, Morchelrahmsauce ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B , Butterspätzle ^{C, E}	34.00
Rumpsteak vom Black Angus Rind , Cognac Pfefferrahmsauce ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B , Kartoffelgratin ^B	37.00
Semmelknödel auf Pilz-Gemüseragout à la crème V oder VEGAN	23.00*
Risotto mit getrüffelter Butter, gebratenem, mediterranem Gemüse	25.00*

Vegetarisch

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Übersicht der
Zusatzstoffe:

Allergene:

1 mit Konservierungsstoffe	A Milch & -erzeugnisse	E Weizen, E1 Roggen,	L Weichtiere
2 mit Antioxidationsmittel	B Lactose	E2 Gerste, E3 Hafer, E4 Dinkel,	M Schalenfrüchte (Mandel,
3 geschwefelt	C Eier & -erzeugnisse	E5 Kamut	Haselnuss, Walnuss, Cashew,
4 mit Geschmacksverstärker	D Schwefeldioxid &	F Sellerie	Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
5 mit Farbstoff	Sulfide in einer	G Krebstiere & -erzeugnisse	Macadamianuss und
6 mit Süßungsmittel	Konzentration von mehr	H Fisch & -erzeugnisse	Queensland Nuss)
7 mit Säuerungsmittel	als 10mg/kg bzw. 10mg/l,	I Senf & -erzeugnisse	N Sesamsamen
8 chininhaltig	als SO2 angegeben	J Erdnuss & -erzeugnisse	O Lupinen
9 koffeinhaltig	E Glutenhaltig, Getreide	K Soja & -erzeugnisse	
10 mit Phosphat	& -erzeugnisse,		

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

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

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Feines aus • Modern der Patisserie

Duo vom Schokoladenmousse und Himbeersorbet	13.00
Vanillekipferlmousse mit schwarzem Johannisbeerkern, Glühweinsauce, Haselnusseis	14.00

• Cremig

je 1 Kugel hausgemachtes Eis	3.00
Gemischtes Eis (3 Kugeln Eis nach Wahl)	7.00
Portion Sahne	1.20
Aromen: Vanille/Erdbeer/Himbeer/Schokolade/Kirsch	

'Eiskaffee' (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Kaffee)	10.50*
Coupe 'Dänemark' (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, warmer Schokoladensoße)	10.50*

Die mit einem * gekennzeichneten Eisbecher werden auch als Mini-Eisbecher serviert.

• Erfrischend

je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet	3.00
Aromen: Mango/Himbeer/Cassis/Zitrone/Zwetschge/Birne	

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln nach Wahl)	
mit Sekt aufgegossen	12.00
mit Gewürztraminer	12.00

Zitronensorbet (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc oder Wodka	12.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	12.00

P.S. Aufgrund der gestiegenen Kosten, Energie – Lebensmittel, mussten wir aus wirtschaftlichen Gründen unsere Preise anpassen. Qualität und Ihre Zufriedenheit sind uns auch weiterhin wichtig!