



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

ou

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

ou

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mée V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

ou

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

ou

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de boeuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

ou

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

ou

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

ou

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

ou

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée au fromage à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
plus Mandeln / amandes	2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de boeuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120



Mittagskarte vom 04. bis 07. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Tomatencremesuppe

**Kalbsschulterbraten
mit Gemüse und Knöpfe**

oder

vegetarisch

**Penne mit gebratenen Zucchini und
Tomaten, überbacken mit Bergkäse**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème de tomates

**Rotie de veau
légumes, knepfle**

où

végétarienne

**Penne aux courgettes et tomates,
gratinée aux fromages à la montagne**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Spaghetti all'arrabiatta - mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan 16.-

Spaghetti all'arrabiatta - tomates, piments, ail, parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Rotweinsauce 22.-

Gemüserisotto Blanc de poulet farci au mozzarella et jambon cru,
sauce au vin rouge, risotto aux légumes

**Vegetarischer Burger – mit Sesam Brötchen, Linsenpattie, Burgersauce,
Tomate, rote Zwiebeln und Gurke, Pommes frites** 20.-

Burger végétarien – pain de burger fait à la maison, steaks végétariens aux lentilles,
Burgersauce, tomate, oignons, concombre, frites

2 hausgemachte Semmelknödel 'Schwarzwälder Art' – auf Pfifferlingen 22.-

mit Rohschinken, Zwiebeln und Kräutern à la crème 2 Quenelles de pain en
façon forêt noire – aux girolles, jambon cru, oignons et fines herbes à la crème

Zarte, geschmorte Schweinebäckchen mit Gemüse und Knöpfe 24.-

Joue de porc cuisson en four tendre, légumes, knepfle



Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade méele V	8.50*
Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement V	7.00*
Bruschette – 3 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, Parmesan V	12.00*
Bruschette italienne à la tomate/l'ail/basilic/parmesan Vegan möglich	

Klassiker

Seelachs paniert, Tatarsauce, Kartoffeln	24.00
Filet de lieu noir panée, Sauce Tatar, pommes de terre	
Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln/	19.50
Foie d'bœuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre	
Portion Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Spätzle	32.00*
Portion chanterelles à la crème et Spetzli fait maison	
Forelle 'Müllerin' ^{B, E} oder 'Blau', in Butter geschwenkten Kartoffeln	26.50
La truite fraîche meunière ou 'au bleu', beurre, pommes de terre	
	plus Mandeln / amandes 2.50
Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce	22.50
Grande assiette de salade, magret de poulet rôti et saumon marinée fait à la maison, Sauce au yaourt et l'ail et Sauce au moutarde et miel	
*Rumpsteak 230 g, natur gebraten,	36.00
Kräuterbutter ^B , Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} , Pommes	
Steak de bœuf grillé 230 g, beurre aux fines herbes ou sauce, bouquet des légumes, frites	
'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse),	33.00
Saisonales Gemüse ^B , Kroketten ^{C, E}	
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),	
Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 2.80
	Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.00

Inklusive 19% Mehrwertsteuer !

Hotel-Restaurant Gasthof Adler. Breisacher Straße 20 79395 Neuenburg am Rhein, Tel. 07631 72120