

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

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 noch **bis zum 30. März 2025** 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 9.80

Tagessuppe ^{B, C, E, F} / Soupe de jour 7.90

Bärlauch- Buttermilchsuppe ^{E, F} mit **Schmand** 9.00

Crémeuse à l'ail des ours au babeurre

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* / Salade mêlée **V** 8.80*

Beilagensalat mit Hausdressing* / Salade d'accompagnement **V** 7.50*

'Endiviensalat' mit Hausdressing und geröstetem Knoblauch 9.50

Salade d'endive et l'ail sautée

Passt perfekt zum Aperitif - **Ä Schnäffele Baguette,** 4.50 pro Stück
mit rassicem Tomaten-Käseragout überbacken

Petit tranche baguette, gratinée au fromage et tomates, piquante

Warme & Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| Sopa de pescados y mariscos | 15.00* |
| Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe | |
| Fischwürfel / gebratener Riesencrevette / Calamaretti / Tomaten / | |
| Kräutern / Baguette mit Bärlauchrouille | |
| <i>Soupe de poisson méditerranée / poisson / crevette géante / Calamaretti / Tomates / fines herbes / baguettes au rouille l'ail des ours</i> | |
| Frühlingssalat – Blattsalate mit hauchdünnem, | 14.00 |
| eingelegtem Orangen-Fenchel / Hüttenkäse mit Bärlauch / | |
| grüner Spargel im Rohschinkenmantel / Kerne / gepickelter | |
| Blumenkohl / Radieschen / Kirschtomaten / gekochtes Wachtelei | |
| <i>Salade des printemps – Salade et fenouil marinée à l'orange / fromage frais à l'ail des ours / asperges vertes au lard cru / tournesol / chou-fleur mariné / radis, tomates cerises et œuf de caille</i> | |
| Potpourri von grünem Spargel / Krebschwänzen / Bärlauch und | 19.00 |
| Linsen mit Frischkäsecreme überbacken / Baguette mit Bärlauchrouille | |
| <i>Potpourri asperges vertes / queue d'écrevisses / gratinée au crème frais aux l'ail des ours et lentilles / baguettes au rouille l'ail des ours</i> | |
| Zwei hausgebeizte Lachsrosen / Schmand / Honig-Senfsauce / | 19.00 |
| kleines Salatbouquet | |
| <i>Saumon marinée fait maison / Sauce Aigre / Sauce moutarde-miel / petit bouquet de salade</i> | |
| <i>Deftige, traditionelle Küche</i> | |
| Zwei Bärlauch Bratwürste / Zwiebelsauce / Pommes frites | 21.- |
| <i>Deux Saucisse d'ail des ours / Sauce aux oignons / frites</i> | |
| Saftiges Schweinekotelett / Bärlauchbutter / Pommes frites | 24.- |
| <i>Côtelettes de porc grillée / Beurre aux l'ail des ours / frites</i> | |
| Schlotzige Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln V | 18.00* |
| <i>Spetzli / fromage à la campagne / oignons frits</i> | |

Vegetarisch

Bärlauch Risotto mit Bergkäse / gebratenem Gemüse / grüner Spargel / paniertes Fenchel V 26.00*

Risotto aux l'ail des ours et fromage de montagne / légumes / asperges verts sautées / fenouils panée frits

Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Gutedelsauce^{B, E, F} / Blattspinat / Bärlauch Risotto 38.00

Filet de sandre grillé / Sauce au vin blanc / épinards fraîche / Risotto aux l'ail des ours

Roastbeef rosa gebraten (ca. 230g Rohgewicht) mit Bärlauch Chimichurri (Argentinische Kräutersauce) Saisonales Gemüse^B / Pommes frites 39.00

Roastbeef / Sauce Chimichurri traditionnelle (Argentine) au l'ail des ours / Légumes du Marché / frites

Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe - mediterranes Gemüse / Bärlauch Risotto 29.00

Osso buco – cuisson tendre au four / légumes méditerranée / Risotto au l'ail des ours

Lammrücken rosa gebraten / Kräuterkruste / Rosmarinjus Blattspinat / Kartoffeln mit Bärlauch 38.00

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

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.

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber ^{E, F} an Balsamico-Portweinjus, Bratkartoffeln 21.50
Foie d'boeuf émince, jus au vinaigre balsamique et porto, pommes de terre

Zwei Panierte Schweineschnitzel ^{C, E} mit Pommes frites 21.50
L'escalope de porc panée, frites klein 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' / Butterspätzle ^{C, E} 26.50
(Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) L'escalope de porc rôti /
sauce aux champignons et jambon cru / Spetzli fait maison

½ **Hähnchen** Nach Art des Hauses mit Pommes frites 21.50

½ **Knoblauch-Hähnchen**^B mit Pommes frites 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Wiener **Schnitzel** ^{C, E} (vom Kalb) mit Pommes frites 30.00

L'escalope de veau viennoise, frites klein 26.00

'Cordon Bleu': Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken¹⁰, Käse), 35.00

Saisonales Gemüse ^B, Kroketten ^{C, E}

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage),

Légumes du Marché, croquettes

Portion Bratensauce (Jus) ^{E, F} 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) ^{B, E, F} 4.50

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat mit zwei panierten Schweineschnitzeln ^{C, E} 23.50

Grande salade mêlée et deux escalopes de porc panée

Große Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und 25.00

hausgebeiztem Lachs mit Joghurt-Knoblauchsauce und Honig-Senfsauce

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

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse, Brot 13.50

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse),

Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage

(avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert /avec garniture de salade 18.50

- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet , 3 Kugeln (Glaces/Sorbet panachées nature)	8.00
Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B	3.30
Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel	
Portion Sahne	1.40
3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen	
dazu warme, hochwertige Schokoladensauce 'Coupe Danmark'	13.50*
dazu heiÙe Himbeeren	12.00*
dazu heiÙer FredoKaffee 'Eiskaffee'	12.00
Eismeringe – Hausgebackene Meringen mit Vanilleeis und Erdbeereis, Sahne, Mandelknusperle und Mandelblättchen	12.00
Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)	
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit alter Zwetschge	12.00
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	12.00
'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte	5.50
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)	

Unsere **Eis/Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**, alles aus **eigener Herstellung**, finden Sie auf unserer Desserttafel.

Übersicht der Zusatzstoffe:

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

*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