

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.

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 und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihr Gastgeberin Beate Meyer-Saurer und das Adlerteam

P.S. Unser **Chalet** für Familienfeiern, kleinen Trauungen, Firmenevents oder für einen gemütlichen Abend mit Freunden, steht Ihnen bis **Anfang März 2024** wieder zur Verfügung.

Zu unseren Lieferanten gehören: Hausbäckerei Kotz Müllheim, Metzgerei Kalbacher Lörrach, Metzgerei Färber Freiburg & Lörrach, Prohoga Ortenau, Martin Disch Eschbach, Forellenzucht Günther Schweighof, Deutsche See Freiburg, Simon Weber Schallbach, Gratwohl Gemüsebau Bremgarten

Unsere Suppen, Salate und Vorspeise

Consommé ^F mit Flädle	9.50
Teller mit feiner Kürbiscremesuppe ^{E, F} , karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl	10.50
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* V	8.50*
‘Markgräfler’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele *	12.00
‘Markgräfler’ Feldsalat ‘Mimosa’ mit gehacktem Ei und Brotwürfele* V	12.00
3erlei Köstlichkeiten –	15.00*
mit hausgebeiztem Lachs an Honig-Senfsauce auf Avocadotatar/ Kürbiscremesuppe ^{B, F} , karamellisierte Kerne, Kernöl / Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Birne und Nuss V	

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kinder-Kalbsschnitzel mit Pommes frites	16.00
Kinder-Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	18.00

Saisonal

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce ^{B, E, F} , Blattspinat und Kartoffeln	33.00
---	-------

‘Cordon Bleu’: Gefülltes Kalbsschnitzel ^{C, E} (Schinken ¹⁰ , Käse), frisches Gemüse ^B , Pommes frites	33.00
---	-------

Sauerbraten von der Rinderschulter ^{B, E, F} Rotkraut mit Maronen, Hausgemachte Butterspätzle ^{C, E}	27.00
---	-------

Rumpsteak vom Black Angus Rind (230g), kräftige Pfeffersauce ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B , Pommes frites	37.00
---	-------



Feiner Hirschragout mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen, Hausgemachte Butterspätzle ^{C, E}	30.00
--	-------

Kalbsrückensteak (230g) rosa gebraten, Morchelsauce ^{B, E, F} frisches Gemüse ^B , Spätzle ^{C, E}	44.00
--	-------

Vegetarisch

Kürbis-Risotto mit gebratenen Pilzen und Gemüse, frischem Parmesan	26.00*
--	--------

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 Krebsstiere & -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 SO ₂ 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.

Aus unserer Patisserie

Crème brûlée ohne / mit Eis oder Sorbet nach Wahl	12.00 / 14.00
Schokoladen-Mousse-Törtchen mit Himbeermousse, Brownie und Walnüssen gefüllt auf einem Vollmilch-Sacherboden ,	15.00
Himbeersorbet	
je 1 Kugel hausgemachtes Eis	3.00
Gemischtes Eis oder Sorbet (3 Kugeln Eis nach Wahl)	7.00
Portion Sahne	1.20
Aromen: Vanille/Erdbeer/Himbeer/Schokolade	
Heiße Himbeeren: (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	10.50*
Coupe 'Dänemark' (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, warmer Schokoladensoße)	10.50*
Die mit einem * gekennzeichneten Eisbecher werden auch als Mini-Eisbecher serviert.	
je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet	3.00
Aromen: Himbeer/Zitrone/Zwetschge/Passionsfrucht/Kalamansi	
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln nach Wahl)	
mit Sekt aufgegossen	12.00
mit Gewürztraminer	12.00
Zitronensorbet (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc/Wodka/Sekt	12.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	12.00

Wir wünschen Ihnen, und Ihren Familien
ein gesegnetes Weihnachtsfest
und ein friedvolles Jahr 2024.

