



MENUKARTE

Herzlich willkommen im Restaurant Adler!

Um unseren Küchenchef Stéphane Schweighardt zu zitieren:




Die Philosophie: Das Produkt so wenig wie möglich verfälschen. Die besten Produkte sind nicht die teuersten - die besten Produkte sind welche, die direkt vor unserer Nase liegen.

Mein Koch Stil: Ich koche mit Leidenschaft, auf einer Grundlage der französischen Küche. Im zeitgemässen Einklang, inspiriert von Erinnerungen an meine Kindheit und beeinflusst durch meine verschiedenen Erfahrungen und Reisen durch Asien und Afrika.

Gerne gehen wir auf Wünsche, Allergien und Unverträglichkeiten ein. Sprechen Sie uns bitte an. Guten Appetit.



VORSPEISEN | entrée

	Tagessuppe soupe du jour	9
	Adler Salat eingelegtes Gemüse Gerste salade légumes noix	9
	Gaspacho Paprika Zucchini Jakobsmuschel Koriander gaspacho poivrons courgettes coquille coriandre	19
	Marinierter Spargel Rote Beete Ziegenkäse asperges marinées betterave fromage de chèvre	15
	Zander Gurke Estragon Jalapeno doré jaune concombre estragon jalapeno	17

HAUPTSPEISEN | plat principal

	Parpadelle Aubergine Feta oliven Tomate parpadelle aubergine fêta olives tomate	29
	Wolfsbarsch Mairüben Süsskartoffel Kräuter loup de mer navets patate douce herbes	39
	Rotbarbe Fenchel Fregola sarda rote Salsa rouget fenouil frégola sarde salsa rouge	39
	Rib Eye vom Rind grüner Spargel Miso Kartoffeln Tellicherry Pfeffer faux-filet de boeuf asperges vertes pommes de terre au miso poivre de tellichery	41
	Kalbsrücken Erbsen Frischkäse Gnocchi Jus longe de veau pois gnocchis au fromage à la crème jus	38



DESSERT | dessert

Baisser Kalamansi Basilikum meringue kalamansi basilic	14
Erdbeeren Holunder Reis Joghurt fraises sureau riz yaourt	14
Rhabarber Frischkäse Sandgebäck rhubarbe fromage blanc sables	13
Käseteller Berawecka Chutney rhubarbe fromage blanc sables	14
Diverse Eissorten von unseren Freunden aus der Schlotzeria in Grenzach différentes variétés de glace de nos amis de la schlotzeria à grenzach	2.5



DAS ADLER MENU

LE MENU ADLER

Auftakt

amuse bouche



Burrata | Grapefruit | Aubergine

burrata | pamplemousse | aubergine



Saibling | Zucchini | Kopfsalat

omble chevalier | courgette | salade



Skrei | Peperonata | Bärlauch

skrei | piperade | ail des ours



Kalbsrücken | Erbsen | Frischkäse Gnocchi | Jus

longe de veau | pois | gnocchis au fromage à la crème | jus



Erdbeeren | Holunder | Reis | Joghurt

fraises | sureau | riz | yaourt



3 Gänge | ohne Saibling & Skrei | 62

4 Gänge | ohne Skrei | 75

5 Gänge | 90



Liebe Gäste

sämtliche Informationen zu den in unseren in Speisen verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie uns gerne.

Wir verarbeiten unsere Produkte mit dem grössten Respekt und achten auf die Tierhaltung wie auch auf die Herkunft. Unsere Produkte beziehen wir:

Obst & Gemüse	Obst & Gemüse Walliser aus Binzen
Eier aus Freilandhaltung	Frisch-Ei Fränkel aus Bad Säckingen
Rind und Kalb aus DE	Heimat Wagyu in Wehr von Carolin & Jogi Metzgerei Stich aus Schopfheim
Geflügel aus DE & FR	Schwarzwaldmetzgerei Kalbacher aus Lörrach
Fisch	Frischeparadies & Prima Fisch



Seit Beginn der Übernahme des Adlers wurden wir unterstützt. Von Herzen danken wir:

Inhaber & Unterstützer: Würzburger Grundstücksverwaltungsgesellschaft
Interior & Licht: Huber & Stannek & Lohmüller Licht & Wohnen
Marketing: caillou Marketing & Communication
Design: hochdrei communications
Treuhand & Finanzen: Klaus D. Meier & Bastian Kröhnke
Wenn's um Geld geht: Sparkasse Markgräflerland
Bier & Getränke: Privatbrauerei Lasser
Weine: Weingut am Schlipf, Stellwagen-Büchner & alle tollen lokalen Winzer
Druck: Reproplan & Kopie
Boden & Co.: Michael Meiser
Maler: Andreas Juckel
Schreiner: Firma Linien
Elektro: Firma Gempp
IT & Netzwerk: Layer 7
Sanitär: Firma Bee
Versicherungen: Allianz, Dobler

Und ganz besonders unserer Familie und unseren Freunden!

alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer