



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.



DAS ADLER MENU

LE MENU ADLER

Auftakt
amuse bouche



Burrata | Grapefruit | Aubergine
burrata | pamplemousse | aubergine



Saibling | rote Bete | Estragon | Rettich
omble chevalier | betterave | estragon | daikon



Schweinebauch | Zucchini | Paprika
Poitrine de cochon | courgette | poivrons



Maispoularde | Römersalat | Bagna Cauda | Panisse
Poitrine de volaille jaune | laitue romaine | bagna cauda | panisse



Aprikose | Rosmarin | Verveine | Sablé
Abricot | romarin | verveine | sablé



3 Gänge | ohne Saibling & Schweinebauch | 62
4 Gänge | ohne Schweinebauch | 75
5 Gänge | 90



VORSPEISEN | entrées

	Tagessuppe soupe du jour	9
	Adler Salat eingelegtes Gemüse salade légumes marinés	9
	Gazpacho Paprika Oliven Tapenade Focaccia Chip gaspacho poivrons tapenade fougasse	14
	Urtomaten Ricotta Heidelbeeren Olivenöl tomates anciennes ricotta myrtilles huile d'olive	15
	Jakobsmuschel Carpaccio Gurke Estragon Jalapeno saint-jacques carpaccion concombre estragon jalapeno	18

HAUPTSPEISEN | plats

	Pappardelle Ratatouille Feta Basilikum pappardelle ratatouille feta basilic	29
	Wolfsbarsch grüne Bohnen Süsskartoffel Beurre Blanc loup de mer haricots verts patate douce beurre blanc	37
	Bouillabaisse Fenchel Fregola Sarda Sauce Rouille bouillabaisse fenouil frégola sarde sauce rouille	36
	Entrecote vom Rind Brokkoli Pfifferlinge Jus entrecote de boeuf brocoli girolles jus de veau	39
	Maispoularde Römersalat Bagna Cauda Panisse poitrine de volaille jaune laitue romaine bagna cauda panisse	37



DESSERT | desserts

Kirsche Joghurt Reis Baiser cerise yaourt riz meringue	13
Aprikose Rosmarin Verveine Sablé abricot romarin verveine sablé	14
Passionsfrucht Creme Brûlée Brombeeren crème brûlée au fruit de la passion mures	12
Käseteller Chutney assiette de fromages chutney	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



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 & Ferreiro



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