

ABENDKARTE



Armin und Beate Gaiser
Hotel Adler
Forststraße 15-17
72250 Freudenstadt
Schwarzwald



Inhaltsverzeichnis

Suppen und Vorspeisen	4
Toastvariationen und Salate	5
Vesper	6
Flammkuchen	7
Für unsere vegetarischen Gäste	7
Hauptgänge	8
Schwarzwälder Spezialitäten	9

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>nach Tagesangebot</i>
<i>Schwäbische Flädlesuppe</i>	4,90
<i>Maultaschensuppe</i>	4,90
<i>Tomatensuppe mit Gin</i>	5,40
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	5,70

Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller</i>	5,90
<i>Geräucherter Lachs auf warmen Kartoffelrösti an Salatbouquet mit Balsamicodressing</i>	6,20
<i>Garnelen in Olivenöl gebraten an Salatbouquet mit Balsamicodressing</i>	6,20
<i>Ziegenkäse mit braunem Zucker glasiert an Salatbouquet mit Balsamicodressing</i>	6,80
<i>Schafskäse mit Oliven₄, Gurken und Tomaten an Salatbouquet mit Balsamicodressing</i>	6,20

Toastecke

<i>Bürgermeistertoast, Schweinefiletmedaillons und Tomaten mit Käse überbacken₃ dazu Salatgarnitur</i>	13,90
<i>Toast „Chiquita“ Putenmedaillons mit Banane auf Schinken₃-Käse-Toast dazu Salatgarnitur</i>	13,20
<i>Toast Hawaii, Toast mit Schinken₃ und Ananas mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur</i>	8,90
<i>Schweizer Käsetoast, Toast mit Schinken₃ belegt mit Käse überbacken dazu Salatgarnitur</i>	7,90
<i>Strammer Max, Schinken-Käsetoast₃ mit einem Spiegelei, dazu Salatgarnitur</i>	7,60

Frische Salatvariationen

<i>Salatplatte „Gousto“ bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit geräuchertem Lachs, gebratenen Garnelen, Tomaten und Oliven₄</i>	14,30
<i>Lachssteak gebraten an bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken mit Honigvinaigrette</i>	13,90
<i>Salatplatte „griechische Art“ mit Schafskäse, Oliven,₄ Tomaten und Gurken in Balsamicodressing</i>	11,70
<i>Warme, gebratene Putenbruststreifen mit Sherrydressing auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Kracherle</i>	12,40
<i>Salatschüssel „Nizzaer Art“ mit Thunfisch, Oliven,₄ Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Käsestreifen dazu Toast</i>	10,50
<i>Großer bunter Salatteller</i>	6,90

Warme Vesper

<i>Köhler Rumpsteak mit Speck, 3 Zwiebeln und Meerrettich, Brot</i>	18,70
<i>Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot</i>	18,30
<i>Schweineschnitzel natur oder paniert, dazu Brot</i>	8,90
<i>Fleischkäse₃ mit einem Spiegelei dazu Brot</i>	7,20
<i>Fleischkäse₃ mit Zwiebeln dazu Brot</i>	7,20
<i>Kassler₃ auf Weinkraut dazu Brot</i>	11,60
<i>2 Maultaschen geröstet mit Ei</i>	7,50
<i>2 Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze</i>	7,50
<i>Schwarzwälder Käsespätzle mit Speckwürfel₃</i>	7,90
<i>7 Rostbratwürstle₃ auf Kraut dazu Brot</i>	7,90

Kalte Vesper

<i>Alemannenvesper, Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	11,90
<i>Schweinskopfsülze₁₂₃₅ mit Salaten garniert, Vinaigrette dazu Bratkartoffeln</i>	10,40
<i>Schwarzwälder Schinkenplatte, 3 mit Salaten reichlich garniert, dazu reichen wir Butter und Brot</i>	13,90
<i>Wurstsalat₃ mit Salaten garniert und Brot</i>	9,70
<i>Straßburger Wurstsalat₃ mit Käse und Salaten garniert und Brot</i>	9,70
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst₃ und Salaten garniert und Brot</i>	9,70
<i>Käsesalat mit Salaten garniert und Brot</i>	9,70
<i>zusätzlich Bratkartoffeln</i>	3,00
<i>ca. 200g Käsewürfel mit Garnitur und Brot</i>	8,50

Unsere besondere Empfehlung

Flammkuchen

Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18 Uhr

<i>Flammkuchen mit Speck₃ und Zwiebeln</i>	<i>8,80</i>
<i>Flammkuchen mit Speck₃, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,30</i>
<i>Flammkuchen „vegetarisch“ mit Gemüsestreifen, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,30</i>
<i>Flammkuchen mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,30</i>
<i>Flammkuchen mit Schafskäse gratiniert Speckwürfel₃ und Zwiebeln</i>	<i>10,10</i>
<i>wünschen Sie zusätzlich Knoblauch</i>	<i>0,30</i>
<i>Flammkuchen mit Äpfel, Zimtzucker und Apfelkorn</i>	<i>9,70</i>

Für unsere vegetarischen Gäste

<i>Indonesische Nudelpfanne „Bombay“ in Gemüse in Cocos-Curry-Sauce dazu bunte Blattsalate</i>	<i>13,90</i>
<i>Rösti mit Tomaten und Schafskäse gratiniert dazu einen bunten Salatteller</i>	<i>14,60</i>
<i>Rösti mit Gemüse, Hollandaise und Käse gratiniert dazu einen bunten Salatteller</i>	<i>14,60</i>

Erläuterung Zusatzstoffe:

1: Geschmacksverstärker werden keine verwendet!

2: Antioxidationsmittel

3: Konservierungsstoff

4: geschwärzt, geschwefelt, Farbstoff

5: Süßungsmittel

**: Salate teilw. mit 2,3,5*

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben wir Ihnen unsere separate Allergiker Karte

Alle Preise sind in Euro und inklusive aktueller MwSt. und Bedienung.

Hauptgänge

<i>Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>25,80</i>
<i>Grillteller mit Rind Schwein und Pute, Würstle⁶ und Speck⁶ dazu Barbequesoße,^{2,5} Steakhouse Pommes und Krautsalat</i>	<i>22,40</i>
<i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Nudeln und bunte Blattsalate</i>	<i>18,50</i>
	<i>Als kleine Portion 17,00</i>
	<i>Mit Kartoffelrösti 3,00</i>
<i>Putengeschnetzeltes „Bombay“ in Currysoße dazu Langkornreis und bunte Blattsalate</i>	<i>17,50</i>
	<i>Als kleine Portion 16,00</i>
<i>Schweineschnitzel, paniert in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller</i>	<i>16,90</i>
<i>Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“ mit feinem Gemüse dazu Kartoffelkroketten</i>	<i>17,90</i>
	<i>Als kleine Portion 16,40</i>
<i>Putensteak griechisch mit Tomaten und Schafskäse überbacken auf Basmatireis dazu bunte Blattsalate</i>	<i>17,50</i>
<i>Lachssteak in Butter gebraten mit Gemüsestreifen dazu Dampfkartoffeln und bunte Blattsalate</i>	<i>24,40</i>

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

Umbestellungen werden mit 0,50€ berechnet

Umbestellung von Blatt- auf Salatteller/Gemüse 1,50€

Schwarzwälder Spezialitäten

<i>Schwarzwälder Filetteller mit Rind- und Schweinefilet frischen Champignons, Speck, 3 Zwiebeln und Rahmsoße hausgemachten Spätzle und Blattsalaten</i>	22,60
<i>als kleine Portion</i>	21,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln auf Weinkraut dazu hausgemachte Spätzle</i>	25,80
<i>Schwarzwälder Cordon Bleu, mit Speck₃ und Käse gefülltes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und Salatteller</i>	18,40
<i>Holzfüllersteak vom Schwein mit gerösteten Speckscheiben₃ Champignons dazu Spätzle und bunte Blattsalate</i>	17,40
<i>Köhler Rumpsteak mit Speck, 3 Zwiebeln und Meerrettich,₄ Brot</i>	18,70
<i>Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot</i>	18,30
<i>Kassler₃ auf Weinkraut dazu Brot</i>	10,50
<i>2 Maultaschen geröstet mit Ei</i>	7,50
<i>2 Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze</i>	7,50
<i>Schwarzwälder Käsespätzle mit Speckwürfel₃</i>	7,90
<i>Alemannenvesper, Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	11,90
<i>Schwarzwälder Schinkenplatte, 3 mit Salaten reichlich garniert, dazu reichen wir Butter und Brot</i>	13,40

GUTEN APPETIT

ENJOY YOUR MEAL

BON APPÉTIT

BUON APPETITO

BUEN PROVECHO

EET SMAKELIJK





Armin und Beate Gaiser
Hotel Adler
Forststraße 15-17
72250 Freudenstadt
Schwarzwald

