

Speisekarte



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



Inhaltsverzeichnis

Suppen und Vorspeisen	4
Toastvariationen und Salate	5-6
Vesper	7-8
Flammkuchen	9
Hauptgänge	10
Schwarzwälder Spezialitäten	11



Suppen

<i>Tagessuppe</i>	4,40
<i>Schwäbische Flädlesuppe</i>	4,60
<i>Maultaschensuppe</i>	4,70
<i>Tomatensuppe mit Gin</i>	4,90
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	5,20

Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller</i>	4,80
<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>	<i>12,50</i>
<i>Toast „Chiquita“ Putenmedaillons mit Banane auf Schinken₃-Käse-Toast dazu Salatgarnitur</i>	<i>11,70</i>
<i>Toast Hawaii, Toast mit Schinken₃ und Ananas mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur</i>	<i>8,50</i>
<i>Schweizer Käsetoast, Toast mit Schinken₃ belegt mit Käse überbacken dazu Salatgarnitur</i>	<i>7,50</i>
<i>Strammer Max, Schinken-Käsetoast₃ mit einem Spiegelei, dazu Salatgarnitur</i>	<i>7,10</i>

Frische Salatvariationen

<i>Salatplatte „Gousto“ bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit geräuchertem Lachs, gebratenen Garnelen, Tomaten und Oliven₄</i>	<i>13,20</i>
<i>Lachssteak gebraten an bunten Blattsalaten, Tomaten und Gurken mit Honigvinaigrette</i>	<i>12,70</i>
<i>Salatplatte „griechische Art“ mit Schafskäse, Oliven,₄ Tomaten und Gurken in Balsamicodressing</i>	<i>10,30</i>
<i>Warme, gebratene Putenbruststreifen mit Sherrydressing auf bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Kracherle</i>	<i>10,90</i>
<i>Salatschüssel „Nizzaer Art“ mit Thunfisch, Oliven, ₄ Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Käsestreifen dazu Toast</i>	<i>9,70</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>5,90</i>

Warme Vesper

<i>Köhler Rumpsteak mit Speck, 3 Zwiebeln und Meerrettich, Brot</i>	16,70
<i>Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot</i>	16,30
<i>Schweineschnitzel natur oder paniert, dazu Brot</i>	6,90
<i>Fleischkäse₃ mit einem Spiegelei dazu Brot</i>	6,70
<i>Fleischkäse₃ mit Zwiebeln dazu Brot</i>	6,70
<i>Kassler₃ auf Weinkraut dazu Brot</i>	9,60
<i>2 Maultaschen geröstet mit Ei</i>	6,50
<i>2 Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze</i>	6,50
<i>Schwarzwälder Käsespätzle mit Speckwürfel₃</i>	7,30
<i>7 Rostbratwürstle₃ auf Kraut dazu Brot</i>	6,80

Kalte Vesper

<i>Alemannenvesper, Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	9,90
<i>Schweinskopfsülze₁₂₃₅ mit Salaten garniert, Vinaigrette dazu Bratkartoffeln</i>	8,90
<i>Schwarzwälder Schinkenplatte, 3 mit Salaten reichlich garniert, dazu reichen wir Butter und Brot</i>	10,70
<i>Wurstsalat₃ mit Salaten garniert und Brot</i>	7,70
<i>Straßburger Wurstsalat₃ mit Käse und Salaten garniert und Brot</i>	7,70
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst₃ und Salaten garniert und Brot</i>	7,70
<i>Käsesalat mit Salaten garniert und Brot</i>	7,70
<i>zusätzlich Bratkartoffeln</i>	2,50
<i>ca. 200g Käsewürfel mit Garnitur und Brot</i>	7,20

Unsere besondere Empfehlung

Flammkuchen

Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18 Uhr

<i>Flammkuchen mit Speck₃ und Zwiebeln</i>	<i>8,50</i>
<i>Flammkuchen mit Speck₃, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,10</i>
<i>Flammkuchen „vegetarisch“ mit Gemüsestreifen, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,10</i>
<i>Flammkuchen mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert</i>	<i>9,10</i>
<i>Flammkuchen mit Schafskäse gratiniert Speckwürfel₃ und Zwiebeln</i>	<i>9,90</i>
<i>wünschen Sie zusätzlich Knoblauch</i>	<i>0,30</i>
<i>Flammkuchen mit Äpfel, Zimtzucker und Apfelkorn</i>	<i>9,50</i>

Für unsere vegetarischen Gäste

<i>Indonesische Nudelpfanne „Bombay“ mit Gemüse in Cocos-Curry-Sauce dazu bunte Blattsalate</i>	<i>12,90</i>
<i>Rösti mit Tomaten und Schafskäse gratiniert dazu einen bunten Salatteller</i>	<i>13,60</i>
<i>Rösti mit Gemüse, Hollandaise und Käse gratiniert dazu einen bunten Salatteller</i>	<i>13,60</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 19% MwSt. und Bedienung.

Hauptgänge

<i>Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>20,80</i>
<i>Grillteller mit Rind Schwein und Pute, Würstle⁶ und Speck⁶ dazu Barbequesoße,^{2,5} Steakhouse Pommes und Krautsalat</i>	<i>19,40</i>
<i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Nudeln und bunte Blattsalate</i>	<i>16,90</i>
<i>Als kleine Portion</i>	<i>15,40</i>
<i>Putengeschnetzeltes „Bombay“ in Currysoße dazu Langkornreis und bunte Blattsalate</i>	<i>15,60</i>
<i>Als kleine Portion</i>	<i>14,10</i>
<i>Schweineschnitzel, paniert in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller</i>	<i>15,20</i>
<i>Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“ mit feinem Gemüse umlegt dazu Kartoffelkroketten</i>	<i>16,70</i>
<i>Als kleine Portion</i>	<i>15,20</i>
<i>Putensteak griechisch mit Tomaten und Schafskäse überbacken auf Basmatireis dazu bunte Blattsalate</i>	<i>15,90</i>
<i>Lachssteak in Butter gebraten mit Gemüsestreifen dazu Dampfkartoffeln und bunte Blattsalate</i>	<i>19,40</i>

*Fragen Sie nach der Tagesempfehlung
Umbestellungen werden mit 0,50€ berechnet*

Schwarzwälder Spezialitäten

<i>Schwarzwälder Filettöpfele mit Rind- und Schweinefilet frischen Champignons, Speck, 3 Zwiebeln und Rahmsoße hausgemachten Spätzle und Blattsalaten</i>	19,20
<i>als kleine Portion</i>	17,70
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln auf Weinkraut dazu hausgemachte Spätzle</i>	20,80
<i>Schwarzwälder Cordon Bleu, mit Speck₃ und Käse gefülltes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und Salatteller</i>	16,70
<i>Holzfüllersteak vom Schwein mit gerösteten Speckscheiben₃ Champignons dazu Spätzle und bunte Blattsalate</i>	16,20
<i>Köhler Rumpsteak mit Speck, 3 Zwiebeln und Meerrettich₄ Brot</i>	16,70
<i>Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot</i>	16,30
<i>Kassler₃ auf Weinkraut dazu Brot</i>	9,60
<i>2 Maultaschen geröstet mit Ei</i>	6,50
<i>2 Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze</i>	6,50
<i>Schwarzwälder Käsespätzle mit Speckwürfel₃</i>	7,30
<i>Alemannenvesper, Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	9,90
<i>Schwarzwälder Schinkenplatte, 3 mit Salaten reichlich garniert, dazu reichen wir Butter und Brot</i>	10,70



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

