



Carte des plats et des boissons



Gasthaus zum Adler
Waibstadt

Bienvenue dans le

Gasthaus zum Adler



Cher client,

vérifier chacun d'entre nous avec des plats de notre cuisine française / allemande et délicieux Desserts délicieux repas et de se sentir à l'aise facile à. Si vous toute demande particulière, de sorte que vous voulez venir à nous, nous ferons tout notre possible pour ils vous rencontrent.

Sauf si vous êtes touchés par les allergies, signer. Vous contents de notre séparée Informations sur les allergies carte sur les ingrédients allergènes présents dans l'aliment.

Nous nous réjouissons aussi de nos thèmes saisonniers réguliers pour accueillir les soirées.

Votre Claude Misseri & équipe



HEURES D'OUVERTURE:

Du mardi au vendredi 11h30 à 24h00, le samedi de 18h00 à 24h00,
Dimanche et jours fériés 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 24h00
Fermé le lundi.

CUISINE CHAUD:

Du mardi au vendredi 11h30 à 14h00 Déjeuner et 18h00-22h30
Samedi de 18h00 à 22h30, dimanche et jours fériés 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 22h30

Soirées à thème

Une fois par mois, nous vous invitons à nos soirées à thème populaires.

Régalez vos papilles avec nos spécialités telles que:

- ★ Moules
- ★ Paella
- ★ Couscous
- ★ Buffet alsaciennes

et beaucoup d'autres ...



Salade

Salade Verte Grüner Salat mit Vinaigrette und Senfdressing ⁵	€ 4,10
Salade de Chèvre chaud Warmer Ziegenkäse auf Salatbukett ^{2,5}	€ 12,50
Salade Fromagère Blatssalat mit Roquefort, Camembert, Ziegenkäse, Käsewürfel, Nüssen und Kräutern der Provence und Pinienkerne ^{2,5}	€ 13,60
Salade Camembert Blatssalat mit selbst paniertem Camembert und Preiselbeeren ^{2,5}	€ 13,60
Salade Composée Blatssalat mit gebratenen Putenstreifen, Schwarzwälder Schinken, Champignons und Tomaten ^{2,5}	€ 14,60
Salade du Chef Blatssalat mit geräuchertem Lachs, Nüssen, Artischockenherzen, Champignons, Palmenherzen und Tomaten ^{2,5}	€ 15,90
Salade „Adler“ Blatssalat mit Garnelen, Garnelen im Kartoffelteig, Calamares gebacken, Tomaten und Champignons ^{2,5,6}	€ 17,90



Entrées

La demi Douzain d'Escargots ½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter	€ 8,60
Soupe à l'Oignon Zwiebelsuppe ^{3, 4}	€ 6,70
Salade de Saucisse Wurstsalat mit Brot ^{2, 3}	€ 10,90
Salade de Saucisse ave des frites Wurstsalat mit Pommes frites ^{2, 3}	€ 13,20
1 Pair de Saucisse à Frire Bratwurst ein Paar, mit Brot	€ 8,60
1 Pair de Saucisse à Frire avec des frites Bratwurst ein Paar, mit Pommes frites	€ 10,90
Assiette de fromage Käseteller ²	€ 9,80




Plats principaux

Escalope de porc panée Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ *	€ 15,50
Escalope de porc panée avec sauce champignon Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ mit Jägersoße *	€ 17,80
Cordon bleu * 4	€ 18,80
Cordon bleu Munster * 4 Cordon bleu mit Münsterkäse * 4	€ 20,10
Bœuf bourguignon Franz. Rindergulasch mit Spätzle und Salat * 4	€ 17,80
Escalope de volaille Bordelaise Geflügel-Schnitzel an Rotwein-Zwiebel-Soße * 4	€ 17,80
Faux Filet Maître d'Hôtel Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 27,50
Faux Filet au Poivre Vert ou au Calvados Rumpsteak mit Pfefferrahm- oder Calvados-Soße 4	€ 29,80
Faux Filet aux oignons Rumpsteak mit Zwiebel-Rotwein-Soße	€ 29,80

Tous nos plats de viande sont servis avec des frites,
des pommes de terre frites ou nouilles et une salade ^(2, 3)

plus de sauce	€ 2,50
Pièces jointes plus	€ 2,90

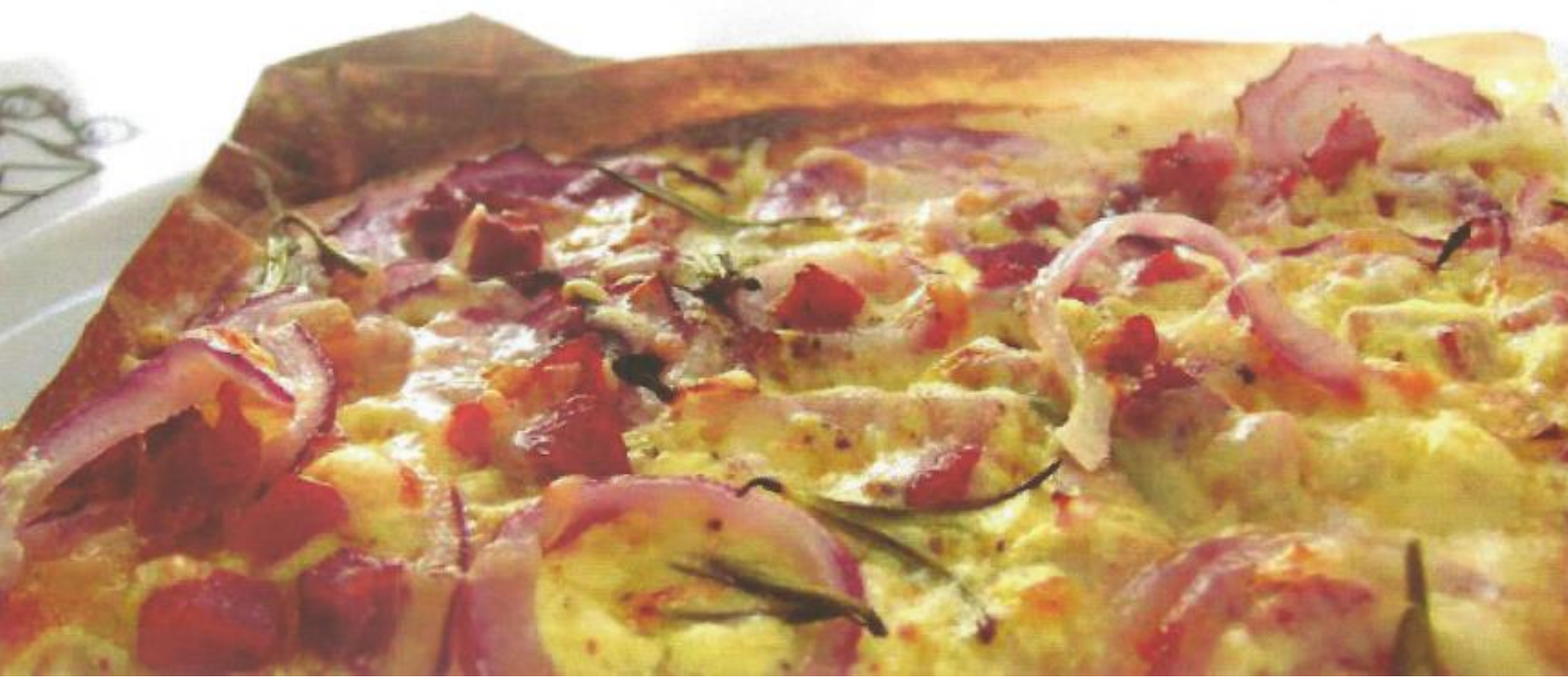
* = également disponible comme les personnes âgées



Tarte flambée

Chaque week-end (vendredi - dimanche) à partir de 18 heures

Flammkuchen « Normale » Flammkuchen, das Original	€ 8,60
Flammkuchen « Gratinée » Flammkuchen, gratiniert ²	€ 9,80
Flammkuchen « Forestière » Flammkuchen mit Pilzen ²	€ 10,90
Flammkuchen « Munster » Flammkuchen mit Münsterkäse ²	€ 10,90
Flammkuchen « Saumon » Flammkuchen mit geräuchertem Lachs ¹	€ 12,00



Plats végétariens

- Fromage fondue sur Lit de Pommes de Terre € 13,20
Raclette-Teller mit Münsterkäse, Raclette-Käse, Camembert
Kartoffeln und Zwiebeln ^{2, 8}
- Omelette avec champignons et fromage € 8,60
Omelette mit Champignons, Käse und Salat ²



Pour nos jeunes hôtes

6 Nuggets avec frites € 7,50
6 Geflügel-Nuggets mit Pommes frites ²

Petite Escalope panée € 7,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur ^{2, 3}

„Spätzle“ avec sauce € 3,80
Spätzle mit Soße ⁴

Une Portion de frites € 3,80
Pommes frites, Ketchup oder Mayonaise ²



Desserts

Glace trois Boules aux Choix Gemischtes Eis, 3 Kugeln ¹	€ 4,20
Glace trois Boules Chantilly Gemischtes Eis, 3 Kugeln mit Sahne ¹	€ 4,80
Boule de glace Kinder-Eis, 1 Kugel ¹	€ 1,40
Coulis de Framboise et Glace Vanille „ Süßer Traum“ Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne ¹	€ 7,50
« Coupe Denmark » „Coupe Dänemark“ Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne ¹	€ 6,50
3 boules Sorbet avec Crémant ou Marc de Gewurz 3 Kugeln Sorbet mit Sekt oder Marc de Gewürztraminer ¹	€ 7,50
Crêpe „chocolat“ Crêpe mit Vanille-Eis und Schokoladensoße ¹	€ 6,80



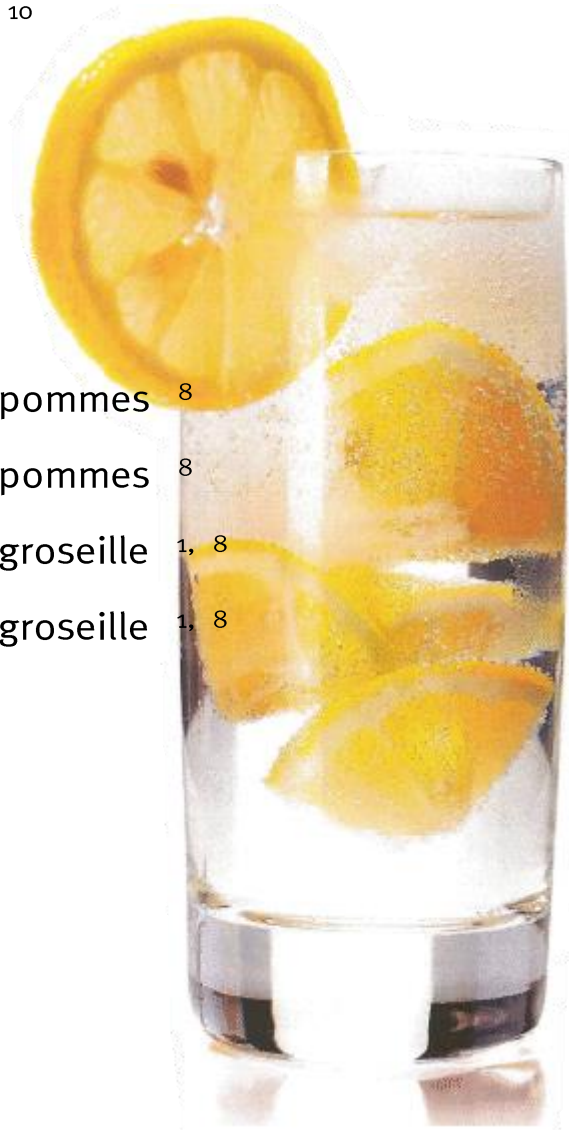
Des boissons chaudes

Tasse de café	€ 2,50
Tasse Kaffee ¹⁰	
Tasse de cappuccino	€ 3,20
Tasse Cappuccino ¹⁰	
Latte macchiato	€ 3,20
Latte macchiato ¹⁰	
Café au lait	€ 3,20
Milchkaffee ¹⁰	
Espresso, Double	€ 2,50 € 3,30
Espresso, doppelter Espresso ¹⁰	
Thé	€ 2,50
Tee ¹¹	



Boissons non-alcoolisées

Eau minérale gazeuse	0,5 l	€ 2,20
Limonade citron	0,5 l	€ 2,30
Eau minérale, naturel	0,2 l	€ 1,90
Eau minérale, medium	0,2 l	€ 1,90
Eau minérale, medium	0,7 l	€ 4,50
Coca Cola 1, 6, 10	0,2 l	€ 2,10
Coca Cola 1, 6, 10	0,4 l	€ 3,40
Fanta 1, 8	0,2 l	€ 2,10
Fanta 1, 8	0,4 l	€ 3,40
Spezi 1, 6, 10	0,2 l	€ 2,10
Spezi 1, 6, 10	0,4 l	€ 3,40
Schorle jus de pommes 8	0,2 l	€ 2,10
Schorle jus de pommes 8	0,4 l	€ 3,40
Schorle jus de groseille 1, 8	0,2 l	€ 2,50
Schorle jus de groseille 1, 8	0,4 l	€ 3,70



Bière pression

„Fürstenberg“ Export	0,25 l	€ 2,30
„Fürstenberg“ Export	0,5 l	€ 3,80
„Fürstenberg“ Panaché	0,25 l	€ 2,30
„Fürstenberg“ Panaché	0,5 l	€ 3,80

Bière en bouteille

„Fürstenberg“ Hefeweizen (bière blanche)	0,5 l	€ 3,90
„Paulaner“ Hefeweizen sans alcool	0,5 l	€ 3,90
„Maiser's“ Kristallweizen	0,5 l	€ 3,90
„Fürstenberg“ Pils	0,33 l	€ 2,90
„Fürstenberg“ Pils sans alcool	0,33 l	€ 2,90
„Fürstenberg“ Zitrus Panaché	0,33 l	€ 2,90



Des vins

Vin rouge

Côtes du Rhône

„Saint-Privat“, Vieilles Vignes

0,25 l € 4,60

„Gigondas“

0,75 l (Bouteille) € 31,50

Bordeaux

„Château Lamothe“, sec

0,25 l € 5,20

Médoc

„Puy Vallon“, sec

0,25 l € 5,80

Merlot

„J.P. Chenet“, demi-sec

0,25 l € 4,80

Trollinger avec Lemberger

vin de qualité, demi-sec

0,25 l € 4,20

Vin blanc

Riesling Vin d'Alsace, sec

0,25 l € 5,70

Pinot blanc Vin d'Alsace, demi-sec

0,25 l € 4,80

Edelzwicker Vin d'Alsace, sec

0,25 l € 4,60

Pinot gris Vin d'Alsace, demi-sec

0,25 l € 5,60

Vin rosé

La Santonnière

0,25 l € 6,60

Spätburgunder-Weißherbst, demisec

0,25 l € 4,20

Schorle de Vin

Rouge / blanc, sucré / acide

0,25 l € 2,80

0,5 l € 5,60



Apéritifs

Ricard ¹	3 cl	€ 3,70
Kir Royal ^{1, 3}	0,1 l	€ 3,70
Whisky	4 cl	€ 3,50
Whisky Cola * ^{1, 6, 10}		€ 3,90
Picon-Bière ^{1, 6}	0,25 l	€ 2,60
Picon-Bière ^{1, 6}	0,5 l	€ 4,60
Martini, blanc ou rouge ¹	4 cl	€ 3,50
Campari ¹	4 cl	€ 3,50
Campari-Soda * ^{1,}		€ 4,30
Glas Sekt oder Crémant d'Alsace	0,1 l	€ 3,50
Crémant d'Alsace, Bouteille	0,75 l	€ 18,50
„Adler“-Sekt, Bouteille	0,75 l	€ 17,50



* 4 cl teneur en alcool

Kenntlichmachung:

1 avec un colorant
2 conservé avec conservateur
ou conservé

3 avec un anti-oxydant
4 avec exhausteur de goût
5 sulphydrique

6 noircie
7 ciré
8 avec des édulcorants

9 avec du phosphate
10 caféiné
11 quinine

Des spiritueux

Dopsi * 1, 6, 10		€ 2,70
Schnaps	2 cl	€ 2,20
Ouzo	2 cl	€ 2,20
Eau de vie de framboise	2 cl	€ 2,20
Eau de vie de poire williams	2 cl	€ 2,20
Ramazotti 1, 6	4 cl	€ 3,90
Baileys	4 cl	€ 3,90



Spécialités françaises

Eau de vie de poire williams	2 cl	€ 3,90
Marc de gewurtz	2 cl	€ 3,90
Eau de vie de mirabelle	2 cl	€ 3,90
Eau de vie de framboise	2 cl	€ 3,90
„Fleur de Bière“	2 cl	€ 3,90
Cognac	2 cl	€ 4,50
Calvados	2 cl	€ 4,50

