



Landhotel Adler

Verehrte Gäste.

Nachstehend finden Sie einen Auszug aus unserer Speisekarte mit nationalen und internationalen Gerichten.

Beachten Sie unsere aktuellen köstlichen Wildgerichte mit Spezialitäten aus heimischen Wäldern und Seen.

In der Woche von Montags bis Freitags bietet Ihnen unsere Küche ein Stammessen mit 2 Menüs zur Auswahl an. Sie können hier zwischen einem 3 gängigen Menü für **6,50 €** oder dem Tagesgericht ohne Vor- und Nachspeise für nur **5,50 €** für wählen.

Für Ihre Feierlichkeiten steht Ihnen unsere „Jägerstube“ oder das Restaurant im „Barock Stil“ zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Sie auch zu Hause mit unserem **Partyservice** verwöhnen zu dürfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen hierzu ein unverbindliches, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!

Salate

<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	3,50 €
<i>„Landhotelsalat“</i> großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	8,50 €
<i>„Gutshofsalat“</i> Salatvariation mit knusprig gebratenen Speckstreifen	8,50 €
<i>Salatvariation „Mediterraneo“</i> großer Salatteller mit Thunfisch, Ei und Käse	8,50 €
<i>Salat „Försterin Art“</i> bunter Salat mit gerösteten Zwiebeln und Champignons	8,50 €

Zu unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen unseren hausgemachten Dressings:

- Senf- Dressing
- Balsamico-Dressing
- Joghurt-Dressing

Aus dem Suppentopf

<i>deftige Gulaschsuppe</i>	4,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	3,50 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	4,50 €
<i>Markkloßchensuppe</i>	4,50 €
<i>klare Ochsenchwanzsuppe</i>	4,00 €
<i>deftige Erbsensuppe</i>	4,50 €
<i>deftige Linsensuppe</i>	4,50 €

Fleischgerichte

<i>Argentinisches Rumpsteak</i> (ca. 300 g) 15 mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	17,50 €
<i>Pfeffersteak</i> (ca. 300 g) 15 an feiner Pfefferrahmsoße, Herzoginkartoffeln und Speckbohnenbouquet	18,50 €
<i>Rindergeschnetzeltes „Försterin Art“</i> 15 mit frischen Champignons und Röstitalern	17,50 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> 15 mit Pommes Frites	7,50 €
<i>„Zigeunerschnitzel“</i> 15 mit Pommes Frites	7,90 €
<i>„Jägerschnitzel“</i> 15 mit Pommes Frites	7,90 €
<i>„Broccolischnitzel“</i> 15 Schweineschnitzel mit Broccoli und Sauce Hollandaise überbacken dazu Kroketten	9,90 €
<i>„Zwiebelschnitzel“</i> 15 mit Pommes Frites	8,50 €
<i>Pfefferschnitzel „Parisiene“</i> 15 an herzhafter Rahmsoße mit grünem Pfeffer dazu Herzoginkartoffeln	7,90 €

<i>Schweinelendchen „Försterin Art“</i> 4, 15	11,90 €
an feiner Rahmsoße mit frischen Champignons und Kroketten	
<i>Seniorenteller</i> 4, 15	9,90 €
3 Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahmsoße und Kroketten	
<i>Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße</i> 4, 15	9,90 €
mit Herzoginkartoffeln und Speckbohnenbouquet	
<i>„Holzfällersteak“</i>	9,90 €
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei dazu Bratkartoffeln	
<i>Schweinerückensteak „Caprese“</i>	8,90 €
mit Tomaten und Käse überbacken auf feuriger Soße dazu Röstitaler	
<i>„Ratsherrensteak“</i>	8,90 €
Schweinerückensteak mit gekochtem Schinken, Champignonrahmsoße und Käse überbacken dazu Röstitaler	
<i>Putenbrust „Hawaii“</i> 4	10,50 €
mit Pfirsich, Ananas und Sauce Hollandaise überbacken dazu Reis	
<i>„Wilderer Topf“</i>	14,50 €
erlesenes Wildgulasch aus heimischen Wäldern mit frischen Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne	

Fischgerichte

<i>Forelle „Müllerin“</i>	12,50 €
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	
<i>pochierter Salm</i> 4	14,50 €
auf Blattspinat an Weißweinsauce und Butterreis	
<i>Matjesfilet</i>	8,50 €
mit Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln	
<i>ingelegte Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i>	9,50 €
mit Salzkartoffeln	
<i>Backfisch im Teigmantel</i> 1, 4	8,50 €
mit Remouladensauce dazu deftige Bratkartoffeln	
<i>Zanderfilet</i>	14,50 €
gebraten mit Petersilienkartoffeln und Broccoligemüse an Sauce Hollandaise	

Vegetarische Küche

<i>Gemüse überbacken</i> 1, 4	8,50 €
Kartoffeln und verschiedenes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken	
<i>gebackener Camembert</i>	8,50 €
mit Preiselbeeren, geröstetem Petersilie und Toast	
<i>Allgäuer Käsespätzle</i>	7,50 €
frische Spätzle mit geschmorten Zwiebeln und würzigem Käse	

1, 4 Zusatzstoffe siehe Rückseite der Speisekarte

für den kleinen Hunger

„Strammer Max“ 3, 5	6,90 €
2 Scheiben Graubrot mit gekochtem oder rohem Schinken reichhaltig belegt und 2 Spiegeleier	
Toast „Hawaii“ 3, 5	7,50 €
2 Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	
„Bauernomelette“	7,50 €
feine Matjesfilet	6,50 €
mit Zwiebelringen und Brot	
„Bauernsülze“ 3, 15	7,50 €
mit Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g)	13,50 €
mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot	
„Sigi – Steak“ (ca. 300 g)	15,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und großer Salatgarnitur	
„Westerwälder Krüstchen“	7,90 €
paniertes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit knusprig gebratenem Speck und Spiegelei	

Desserts

<i>Walnussbecher</i> 10	3,50 €
Walnusseis garniert mit Walnüssen, Karamellsoße und Sahne 10	
<i>Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten</i> 10	4,00 €
und Sahne	
<i>„Birne Helene“</i> 10	4,50 €
Birne gefüllt mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße	
<i>„Coupe Verpoorten“</i> 10	4,00 €
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	
<i>Schokobecher</i> 10	3,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	
<i>„Tarte Tatin“</i> 10	4,50 €
warme Apfelkühle mit Sahnehäubchen	

10 Zusatzstoffe siehe letzte Seite unserer Speisekarte