



# *Speisen & Getränke*

Gasthaus Zum Adler  
Waibstadt



# Herzlich willkommen im Gasthaus Zum Adler



Sehr verehrter Gast,

lassen Sie sich von uns mit Gerichten aus unserer deutsch/französischen Küche und köstlichen Desserts kulinarisch verwöhnen und fühlen Sie sich dabei einfach rundum wohl. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so kommen Sie gerne auf uns zu, wir werden das Mögliche tun, um sie Ihnen zu erfüllen.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir freuen uns darauf, Sie auch zu unseren regelmäßig stattfindenden saisonalen Themenabenden begrüßen zu dürfen.

Ihr Claude Misseri & Team



## ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 24.00 Uhr, Samstag 18.00 bis 24.00 Uhr  
Sonntag & Feiertag 11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 24.00 Uhr

**Außerhalb unserer Öffnungszeiten haben wir am Nachmittag auf Anfrage nach Absprache gerne für Sie geöffnet.**  
Montag Ruhetag.

## WARMER KÜCHE:

Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr Mittagstisch & 18.00 bis 22.30 Uhr  
Samstag 18.00 bis 22.30 Uhr, Sonntag & Feiertag von 11.30 bis 14.00 Uhr & 18.00 bis 22.30 Uhr

Claude Misseri | Hauptstr. 38 | 74915 Waibstadt | Tel. 07263 60 52 663

[www.adler-waibstadt.eu](http://www.adler-waibstadt.eu)

# Salate

## Salade Verte

Grüner Salat mit Tomaten und frischen Champignons <sup>5</sup> € 4,10

## Salade de Chèvre chaud

Warmer Ziegenkäse auf Salatbukett <sup>2,5</sup> € 12,50

## Salade Fromagère

Blattsalat mit Roquefort, Camembert, Ziegenkäse, Käsewürfel, Nüssen und Kräutern der Provence und Pinien-Kerne <sup>2,5</sup> € 13,60

## Salade Camembert

Blattsalat mit selbst paniertem Camembert und Preiselbereren <sup>2,5</sup> € 13,60

## Salade Composée

Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Schwarzwälder Schinken, Champignons und Tomaten <sup>2,5</sup> € 14,60

## Salade du Chef

Blattsalat mit geräuchertem Lachs, Nüssen, Artischockenherzen, Champignons, Palmen-Herzen und Tomaten <sup>2,5</sup> € 15,90

## Salade „Adler“

Blattsalat mit Garnelen, Garnelen im Kartoffelteig, Calamares gebacken, Tomaten und Champignons <sup>2,5,6</sup> € 17,90





# Vorspeisen

## Kleine Speisen

La demi Douzaine D'Escargots  
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter € 8,60

Soupe à l'Oignon  
Zwiebelsuppe <sup>3,4</sup> € 6,70

Salade de Saucisse  
Wurstsalat mit Brot <sup>2,3</sup> € 10,90

Salade de Saucisse avec des frites  
Wurstsalat mit Pommes frites <sup>2,3</sup> € 13,20

1 Paire de Saucisse à Frire  
Bratwurst, 1 Paar, mit Brot € 8,60

1 Paire de Saucisse à Frire avec des frites  
Bratwurst, 1 Paar, mit Pommes frites € 10,90

Assiette de fromage  
Käseteller <sup>2</sup> € 9,80



# Hauptgerichte

Escalope de porc panée  
Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ \* € 16,50

Escalope de porc panée avec sauce champignon  
Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ mit Jägersoße \* 4 € 18,50

Cordon bleu \* 4 € 19,80

Cordon bleu mit Münsterkäse\* 4 € 21,50

Boeuf bourguignon  
Franz. Rindergulasch mit Spätzle und Salat \* 4 € 18,80

Escalope de Volaille Bordelaise  
Geflügelschnitzel an Rotweinsauce und Zwiebeln \* 4 € 18,50

Faux Filet Maitre d'Hôtel  
Rumpsteak mit Kräuterbutter € 27,50

Faux Filet au Poivre Vert ou au Calvados  
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce oder Calvados-Sauce 4 € 29,80

Faux Filet aux oignons  
Rumpsteak an Rotweinsauce und Zwiebeln € 29,80

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Pommes frites, Kroketten oder Spätzle sowie einem Beilagensalat <sup>(2,3)</sup> serviert.

\* = auch als Seniorenteller erhältlich

Soße extra € 2,50

Beilagen extra € 2,90



# Flammkuchen

Freitag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Flammkuchen „Normale“

Flammkuchen, das Original mit Speck, Zwiebel, Quark, Creme fraiche € 9,50

Flammkuchen „Gratinée“

Flammkuchen, gratiniert Speck, Zwiebel, Käse überbacken<sup>2</sup> € 10,50

Flammkuchen „Forestière“

Flammkuchen mit Pilzen, Speck, Zwiebel, Quark, Käse überbacken<sup>2</sup> € 11,50

Flammkuchen „Munster“

Flammkuchen mit Münsterkäse<sup>2</sup> € 11,50

Flammkuchen „Saumon“

Flammkuchen mit Quark und geräuchertem Lachs<sup>1</sup> € 13,50





# Vegetarische Gerichte

Fromage fondue sur Lit de Pommes de Terre  
Raclette-Teller mit Münsterkäse, Raclette-Käse, Camembert,  
Kartoffeln und Zwiebeln <sup>2,5</sup> € 13,20

Omelette avec champignons et fromage  
Omelette mit Champignon, Käse und Salat <sup>2</sup> € 8,60



# Für unsere Kleinen Gäste

6 Nuggets avec frites

6 Geflügel-Nuggets, Pommes frites <sup>2</sup>

€ 7,50

Petite Escalope panée

Kleines Schnitzel, „Wiener Art“

Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur <sup>2,3</sup>

€ 7,50

„Spätzle“ avec sauce

Spätzle mit Sauce <sup>4</sup>

€ 3,80

Une Portion de frites

Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>

€ 3,80





# Desserts

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



# *Unsere Themenabende*

Einmal im Monat laden wir Sie ein, zu unseren beliebten Themenabenden.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren Spezialitäten wie:

- Miesmuscheln
- Paella
- Couscous
- Elsässer Buffett
- Menü

und viele weitere ...



**ESSEN  
ZUM MITNEHMEN**



**Gasthaus Zum Adler**



Sie möchten unsere Speisen lieber zuhause oder an Ihrem Lieblingsort genießen? Kein Problem, denn alle Speisen können auch abgeholt werden.

Lassen Sie sich von uns mit Gerichten aus unserer deutsch/französischen Küche kulinarisch verwöhnen und fühlen Sie sich dabei einfach rundum wohl.

**ESSEN ZUM MITNEHMEN  
(ABHOLSERVICE)**

**07263 60 52 663**

**[www.adler-waibstadt.eu](http://www.adler-waibstadt.eu)**



# Heisse Getränke

Tasse de café Tasse Kaffee <sup>10</sup>	€ 3,20
Cappuccino Cappuccino <sup>10</sup>	€ 3,80
Latte macchiato Latte macchiato <sup>10</sup>	€ 4,20
Café au lait Milchkaffee <sup>10</sup>	€ 3,80
Espresso Espresso <sup>10</sup>	€ 2,60
Espresso Double Doppelter Espresso <sup>10</sup>	€ 3,50
Thé Tee <sup>11</sup>	€ 2,80



# Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	€ 3,20
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 3,20
Mineralwasser, naturel	0,25 l	€ 2,50
Mineralwasser, medium	0,25 l	€ 2,50
Mineralwasser, medium	0,7 l	€ 5,20
Coca Cola <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola <sup>1,8,10</sup>	0,4 l	€ 4,40
Fanta <sup>1,8</sup>	0,2 l	€ 2,80
Fanta <sup>1,8</sup>	0,4 l	€ 4,40
Spezi <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	€ 2,80
Spezi <sup>1,8,10</sup>	0,4 l	€ 4,40
Apfelsaftschorle <sup>8</sup>	0,2 l	€ 2,80
Apfelsaftschorle <sup>8</sup>	0,4 l	€ 4,40
Johannisbeersaftschorle <sup>1,8</sup>	0,2 l	€ 3,00
Johannisbeersaftschorle <sup>1,8</sup>	0,4 l	€ 4,60



# *Bier vom Fass*

Fürstenberg Export	0,25 l	€ 2,50
Fürstenberg Export	0,5 l	€ 4,20
Fürstenberg Radler	0,25 l	€ 2,50
Fürstenberg Radler	0,5 l	€ 4,20
Fürstenberg Hefeweizen	0,5 l	€ 4,30

## *Flaschenbier*

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei,	0,5 l	€ 4,30
Maisel's Kristallweizen	0,5 l	€ 4,30
Fürstenberg Pils,	0,33 l	€ 3,30
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Fürstenberg Zitrus Radler	0,33 l	€ 3,30



# Weine

## Rotweine

<b>Côtes Du Rhône</b> „Saint-Privat“ Vieilles Vignes	0,25 ltr.	€ 4,60
<b>Côtes Du Rhône</b> „Gigondas“	0,75 ltr. Fl.	€ 31,50
<b>Bordeaux</b> „Château Lamothe“, trocken	0,25 ltr.	€ 5,20
<b>Médoc</b> „Puy Vallon“, trocken	0,25 ltr.	€ 5,80
<b>Merlot</b> „J.P. Chenet“, halbtrocken	0,25 ltr.	€ 4,80
<b>Trollinger mit Lemberger</b> , halbtrocken Qualitätswein, Württemberg	0,25 ltr.	€ 4,20

## Weißweine

<b>Riesling</b> , Elsaß, trocken	0,25 ltr.	€ 5,70
<b>Pinot Blanc</b> , Elsaß, halbtrocken	0,25 ltr.	€ 4,80
<b>Edelzwicker</b> , Elsaß, trocken	0,25 ltr.	€ 4,60
<b>Pinot Gris</b> , Elsaß, halbtrocken	0,25 ltr.	€ 5,60

## Roséweine

<b>La Santonnière</b>	0,25 ltr.	€ 6,60
<b>Spätburgunder-Weißherbst</b> , halbtrocken Qualitätswein, Baden	0,25 ltr.	€ 4,20

## Weinschorle

<b>Rot/Weiß</b> , süß/sauer	0,25 ltr.	€ 2,80
<b>Rot/Weiß</b> , süß/sauer	0,5 ltr.	€ 5,60



# Aperitifs

Ricard <sup>1</sup>	3 cl	€ 3,70
Kir Royal <sup>1,3</sup>	0,1 l	€ 3,70
Whisky	2 cl	€ 3,50
Whisky Cola* <sup>1,8,10</sup>		€ 3,90
Picon-Bier <sup>1,8</sup>	0,25 l	€ 2,60
Picon-Bier <sup>1,8</sup>	0,5 l	€ 4,60
Martini, weiß oder rot <sup>1</sup>	4 cl	€ 3,50
Campari <sup>1</sup>	4 cl	€ 3,50
Campari-Soda* <sup>1</sup>		€ 4,30
Glas Sekt	0,1 l	€ 3,50
Adler Sekt	0,75 l	€ 17,50
Crémont d'Alsace	0,75 l	€ 18,50

\* 4 cl Alkoholanteil

Kenntlichmachung:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig



# Spirituosen

Dopsi* <sup>1, 8, 10</sup>		€ 2,70
Obstler	2 cl	€ 2,20
Ouzo	2 cl	€ 2,20
Himbeergeist	2 cl	€ 2,20
Williams	2 cl	€ 2,20
Ramazotti <sup>1, 8</sup>	2 cl	€ 3,90
Baileys	2 cl	€ 3,90

\* 2 cl Alkoholanteil





# Französische Schnaps Spezialitäten

Eau de vie de poire williams (Willi) Williams	2 cl	€ 3,90
Marc d'Alsace Gewürztraminer Grappa	2 cl	€ 3,90
Eau de vie de mirabelle Mirabellenschnaps	2 cl	€ 3,90
Eau de vie de framboise Himbeerschnaps	2 cl	€ 3,90
„Fleur de Bière“ Bierhefe-Schnaps	2 cl	€ 3,90
Cognac	2 cl	€ 4,50
Calvados	2 cl	€ 4,50

