



Speisen und Getränke



Zum Adler

Deutschherrnstraße 2
66117 Saarbrücken
Tel.: 0681 52841



Vorspeisen

BOUILLABAISE ^{B, D} mit Käse, Croûtons und Rouille
als Hauptgericht 14,50
22,00

HORS D'ŒUVRE VARIÉ 15,50
mit Paté aus der regionalen Manufaktur



SCHAFSKÄSE ^F gebacken, dazu Oliven ⁵, Peperoncini, Tomaten 12,00

6 SCHNECKEN in Kräuterbutter ^F 11,00

SCAMPIPFÄNNCHEN ^F 16,50
Scampi ^{B, 6} mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie

FROSCHSCHENKEL ^{A, F} à la provençale 22,00

Salate

SALADE PAYSANNE 20,00
Salatteller mit Schweinefiletstreifen, Bratkartoffeln,
Tomaten, Eiern ^C und weißen Bohnen ²

DÉLICE NORMAND 18,50
mit Äpfeln und Ziegenkäse gefüllte ^F,
knusprige Teigtasche ^{A, 1} und Salatbouquet

ASSIETTE DU PÊCHEUR 25,00
Gebratene Fischfilets ^{D, A} und Scampi ^{B, 6} mit Rouille
und Salatbouquet

Pâtes

SPAGHETTI ADLER 17,50
mit Schweinefiletstreifen, Champignon, Sahnesauce ^F



Flamm und Pizza

FLAMMKUCHEN mit Dürrfleisch und Zwiebeln	14,00
FLAMM „ADLER“ mit Dürrfleisch und Zwiebeln, mit Käse überbacken	15,00
FLAMM „MÜNSTER“ mit Dürrfleisch und Zwiebeln, mit Münster überbacken, auf Wunsch mit Kümmel	17,00
FLAMM mit Lachs ^D und Lauch	19,00
FLAMM mit Ziegenkäse und Honig, ohne Speck	17,00
PIZZA „DIAVOLO“ ^{Lactosefrei} mit Peperonisalami, Knoblauch und grünen Peperoni ¹	16,00
PIZZA „MARSEILLE“ ^{Lactosefrei} mit frischen Tomaten, Thunfisch ^D , Kapern, Oliven ⁵ und Sardellen ^D	19,00
PIZZA VEGETARISCH mit Tomaten und Gemüse	16,00
Flamm und Pizzen enthalten ^A	

Hauptgerichte

RUMPSTEAK mit Kräuterbutter ^F	29,50
RUMPSTEAK mit Zwiebeln ^F	29,50
RUMPSTEAK mit Cognac flambiert in grüner Pfeffersauce ^{F, 1, 2}	31,00
SCHWEINEMÉDAILLONS à la Normande ^F mit Äpfeln und Calvados-Sauce	28,00
CONFIT DE CANARD	24,00
KALBSNIERCHEN in Körnersenf-Sauce ^{1, 2, F}	29,00

Als Beilage bieten wir Bratkartoffeln, Grenaille Kartoffeln, Gemüse, Tagliatelle oder Reis und jeweils einen Beilagensalat an.



Desserts

Käse

MÜNSTER ^F MIT KÜMMEL	9,00
MÜNSTER ^F MIT KIRSCH FLAMBIERT	10,00
ASSIETTE ^F DE FROMAGE Käseteller	14,00

Crêpes und Flamm und Crème ^{C, F, 1}

CRÊPE SUZETTE	
Crêpe mit Grand Marnier	10,00
CRÊPE DAME BLANCHE	
Crêpe mit Vanille-Eis und Schokoladensauce	10,00
CRÊPE NORMANDE	
Crêpe mit Äpfeln und Calvados	10,00
FLAMM SUCRÉ ^{ohne Ei}	
süßer Flammkuchen mit Apfel und Zimt	11,00
CRÈME BRÛLÉE	9,00

Eis

GEMISCHTES EIS mit Sahne ^F	8,00
ZITRONENSORBET mit Wodka	5,50
CASSIS-SORBET mit Grappa	5,50
DAME BLANCHE ^F	9,00
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	



Getränke

Taunusquelle medium/still	0,25 Fl.	2,50
	0,75 Fl.	6,00
Apfel-, Orangen-, schwarzer Johannisbeer- oder Rhabarbersaft (aus Konzentrat)	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,90
als Schorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,50
Schweppes Tonic		
Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Orangina rot oder gelb	0,25 Fl.	3,50

Heiße Getränke

Café		2,50
Espresso		2,30
Espresso macchiato		2,50
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		3,50
Tee		2,00

Alkoholfreies Bier

Benediktiner	0,50 Fl.	5,00
alkoholfreies Weizen		
Bitburger Alkoholfrei	0,33 Fl.	3,10
Gründels Fresh	0,33 Fl.	3,10

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,25 l	3,00
	0,4 l	4,80
Benediktiner	0,5 Fl.	5,00
Helles oder dunkles Hefeweizen		
Köstritzer Schwarzbier	0,33 Fl.	3,50
Amer Bier	0,25 l	4,00
	0,4 l	6,00

Apéritifs

Ricard, Pastis 51	2 cl	3,70
Pastis Henry Bardouin, Pernod	2 cl	4,00
Kir		3,90
Kir Royal		5,90
Crémant Apérol (auch ohne Alkohol)		6,90
Hugo		6,90
Crémant d'Alsace (David Ermel)	0,1 l	5,30
	Fl.	35,00
Rosé de Noir Sekt Brut (Petgen-Dahm)	0,1 l	5,90
	Fl.	37,00
Sherry, Portwein	4 cl	3,90
Longdrink Wodka Lemon	0,2 l	7,90
Longdrink Gin Tonic	0,2 l	7,90

Spirituosen

Aquavit		3,50
Averna, Ramazzotti, Amaretto, Fernet		3,50
Cognac		4,50
Calvados Reserve		4,50
Cynar		4,20
Single Malt, 15 Jahre gereift		6,90
Elsässer Obstler (Williams, Kirsch, Mirabelle, Himbeer, Zwetschge)		4,80
Vieille Prune		4,90
Marc de Gewürztraminer		4,80
Grappa hell		4,80
Grappa dunkel		5,20



Wein

Elsässer Wein

Wir beziehen unsere Elsässer Bio Weine vom Winzer **Gilg, Mittelbergheim**



PINOT NOIR (Rotwein)

feiner Körper, Geschmack von roten Beeren

RIESLING

trocken und elegant, feine Blume

PINOT GRIS

blumig-fruchtiges Bouquet

Gewürztraminer

lieblich, frisch und angenehm

Glas 0,1 l

Flasche

Weißwein und Rosé

Mosel

GRAUER BURGUNDER

Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

AUXERROIS

Petgen-Dahm

Val de Loire

CHEVERNY

Sauvignon

Italien

LUGANA

"San Benedetto"

Trocken, fruchtig, aromatisch

Hauswein - Martin -

aus dem Périgord

blanc - Sauvignon

rosé - Merlot

rouge - Merlot

0,1 l 0,2 l 0,75 l

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

0,1 l 0,2 l 0,75 l

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

4,00 8,00 28,00

0,1 l 0,2 l 0,75 l

3,00 6,00 22,00



Rosé

LA CROIX DES PINS

Mazan, Mont Ventoux

Bio Rosé, fruchtig und elegant, rote Beeren
und Pomelos Noten

0,1 l 0,2 l 0,75 l

4,00 8,00 28,00

ROSÉ AUS DER ARDÈCHE

Grenache und Merlot

3,00 6,00 21,00

Rotweine

Frankreich

RASTEAU, La Fontaine

Domaine La Collière 94/100 Parker

95% Grenache, 5% Syrah, dunkle rubinrote Farbe,
Schokolade und Kirsch-Noten, opulent und vollmundig,
ein toller Wein von Georges Perrot

0,1 l 0,2 l 0,75 l

5,00 10,00 37,00

CÔTES DU ROUSSILLON, Le Clos

Boudau Syrah, Grenache

vollmundig/seidig mit Aromen von schwarzer Kirsche

4,00 8,00 28,00

CÔTES DU RHÔNE, Vin biologique

Château de Montfrin

4,00 8,00 28,00

Italien

PRIMITIVO "Orus"

trinkfreudiger, fruchtbetonter Wein aus Süditalien

3,50 7,00 25,00



Liebe Gäste,

in den von uns angebotenen Speisen können Allergene enthalten sein:
zu Kennzeichnendes Allergen beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten

Glutenhaltiges Getreide Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl

Krebstiere Garnelen, Scampi, Krabbenmehl

Eier Eiklar, Eigelb, Vollei, Flüssigei,

Fisch Alle Arten von Fisch, Fischöl, Surimi, Kaviar.

Erdnüsse Erdnußbutter, Erdnußcreme, Erdnußpaste

Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße

Milch/Laktose Vollmilch, Sahne, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse

Sellerie Gemüsebrühe, Selleriesalz

Sesamsamen Seammehl, Sesamöl, Sesampaste

Senf Senfkörner, Senfsaat, Mostrich

Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch

Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Schalenfrüchte alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Krokant, Nougat

Über die in unseren Produkten enthaltenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

Allergenkennzeichnung:

- A Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Milch/Laktose
- G Pistazien
- H Haselnüsse
- I Sesam

Zusatzstoffekennzeichnung

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 Geschwefelt
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit Farbstoff

