

Ihr Gastgeber aus Tradition und Leidenschaft



Liebe Gäste des Ringhotel ADLER-Asperg ,

wer in einer Wirtschaft am Stammtisch Platz nehmen darf, kann sich geehrt fühlen. Da heißt es für manchen Wirt diplomatisch Balance zu halten.

Ob im Hotel oder in unseren Restaurants: Wir schätzen und umsorgen unsere Kunden als treue Stammgäste. Viele lieben die sorgsam gepflegte Tradition, registrieren jedoch aufmerksam, wenn wir Neues wagen.

Lesen Sie im heutigen Newsletter, wie gut unsere neuen, individuellen Weinproben im Aguila angekommen sind und welche Veranstaltungen und Angebote wir in den kommenden Wochen bieten.

Herzliche Grüße aus Ludwigsburg-Asperg
Christian Ottenbacher

Ringhotel Adler Asperg ****Superior
Ihr Gastgeber aus Tradition und Leidenschaft

PS: Gerne können Sie diesen Newsletter an Freunde oder Bekannte weiterleiten. Auf unserer Homepage www.adler-asperg.de gibt es ein Formular zur Newsletterbestellung. Dort können Sie auch ihre Adresse ändern.

Weinverkostungen im Aguila



Erfreulich und unerwartet groß war das Interesse an den neuen Weinverkostungen mit unserem Experten Martin Zürn am 4. und 24. Februar im Aguila. Ohne Anmeldung, einfach mal so vorbeikommen, hieß die Devise. Und die Idee wurde schnell angenommen.

Der erfahrene Sommelier unseres Sterne-Restaurants Schwabenstube präsentierte nach dem Motto „Wir wollen zeigen, was wir haben und was wir den Gästen bieten können“ jeweils fast ein Dutzend Proben aus Italien und Spanien.

Am **21. April** gibt es die nächste legere Weinprobe.

Sie dreht sich um Weine aus dem Rhönetal. Und kostet wiederum **nur fünf Euro pro Gast**.

Gelegentlich öffnen wir auch den traditionellen ADLER-Weinkeller, das nächste Mal wieder **am Mittwoch, 10. März um 19 Uhr**. Süditalienische Weine werden im Rahmen eines 3-Gang-Menüs im kleinen Kreis (etwa 20 Personen, weil im Keller nicht mehr Platz ist) verkostet. Menü und Weine, Wasser und Kaffee kosten **55 Euro pro Person**.



PEP kommt für einen Abend nach Asperg



Dann noch ein heißer Tipp für unsere Stammgäste und die neuen Empfänger unseres Newsletters:

PEP – der kulinarische Weltbotschafter Barcelonas, kommt, wie schon seit fast zehn Jahren, für einen Abend nach Asperg. Mit frischen Meeresfrüchten und Kräutern entführt er uns in seine Welt, in sein „CAL PEP“ im Herzen der Metropole Kataloniens, wo ihn seine Tapas berühmt gemacht haben. Damit PEP seine tagesfrischen Zutaten disponieren kann, ist eine verbindliche Reservierung unbedingt notwendig, zumal diese Abende schnell ausgebucht sind.

Termin: **Freitag, 30. April, ab 18.30 Uhr, 79 Euro**.

Apropos Stammgäste: Seine heißen in Barcelona „habitué“ – und mit unserem Aguila haben wir auch schon viele habitues gewonnen, die unsere Schwabbas und die spanischen und heimischen Weine schätzen. Weil wir Tradition und Modernes verbinden.

Spezial-Tipp für Schnell- und Direktbucher:



Buchen Sie online Ihr Hotelzimmer unter

www.adler-asperg.de und erhalten hierbei als »Dankeschön« eine Flasche Wein gratis.



Impressum: Hotel Adler | Ottenbacher GmbH | Stuttgarter Strasse 2 | 71679 Asperg | Telefon: +49 (0) 71 41 / 26 60 0 |
Telefax: +49 (0) 71 41 / 26 60 60 | E-Mail: info@adler-asperg.de | Geschäftsführer: Christian Ottenbacher |
Handelsregistereintrag: Amtsgericht Ludwigsburg HRB 3088 | USt.Id.Nr.: DE 192 492 875

Wenn Sie Ihre Kontaktdaten ändern wollen, klicken Sie [hier](#).
Wenn Sie keinen Newsletter mehr von uns erhalten wollen, dann klicken Sie [hier](#).