



**ADLER ASPERG**  
Hotel & Restaurant

# *Menüvorschläge* *(Frühjahr/Sommer 2024)*

- Ab 8 Personen -



**HOTEL ADLER**  
*Familie Ottenbacher*  
*Stuttgarter Straße 2*  
*71679 Asperg*

*Tel.: 07141/26 60 0*  
*FAX: 07141/26 60 60*

*www.adler-asperg.de*  
*Email: info@adler-asperg.de*



**ADLER ASPERG**  
Hotel & Restaurant

Liebe Gäste,

wir sind Ihnen bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs sowie korrespondierender Weine gerne behilflich. Selbstverständlich dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen.  
(Preise auf Anfrage)

**Vegetarisches/Veganes Menü**

Bunter Frühlingsalat mit Limonenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen  
und marinierten Beeren

\* \* \*

Gemüsebrühe  
mit eigener Einlage und Kräuteröl

\* \* \*

Auberginenlasagne mit geschmortem Kopfsalatherz, gefüllter Paprika  
und mariniertem Babyspinat

\* \* \*

Sorbetvariation mit Früchten

Als 3-Gang-Menü € 53,00 Preis pro Person  
(ohne Suppe)

Als 4-Gang Menü € 62,00 Preis pro Person

**Menü 1**

Gartenkräutersüppchen  
mit Eierstich und Laugenkrüstchen

\* \* \*

Frisch geschmorte Putenkeule  
mit Zitrone, Senfsaat und Oliven  
an Bratensaft, Grillgemüse  
dazu geröstete Kartoffeln und Gurkensalat

\* \* \*

Joghurt-Honigmousse mit marinierter Melone,  
karamelisierten Mandeln und Beerenmark

€ 50,00



**ADLER ASPERG**  
Hotel & Restaurant

**Menü 2**

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurke,  
marinierten Kirschtomaten, Stifte von grünem Apfel  
und Erdbeer-Spargel-Vinaigrette

**oder**

„Kleiner Gaisburger Marsch“

\* \* \*

Kalbsrahmbraten mit sautierten Pilzen,  
Brokkoli, buntem Spinatgemüse und hausgemachten Spätzle

\* \* \*

Weißes Schokoladenmousse mit karamelisierter Ananas,  
Eierlikörsauce und Erdbeersorbet

als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 62,00

als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 72,00

**Menü 3**

Tomatencremesüppchen  
mit Basilikumöl und Olivensahne

\* \* \*

“Pollo Fino” -Hähnchenschenkel ausgelöst-  
mit Oliven & Tomaten geschmort  
in Sherryjus mit Peperonata, Gremolata  
und Ofenkartoffeln

\* \* \*

Mascaronemousse mit  
Amaretto-Beerenragout, Vanille Zabaione  
Löffelbiskuitchip und Zitrusorbet

€ 45,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

**Menü 4 – Das „Kanzlermenü“**

Schwäbische Maultaschensuppe  
mit Schnittlauch  
und geschmälzten Zwiebeln

\* \* \*

Glacierte Kalbshaxe  
- frisch aus dem Ofen -  
Bratenjus, hausgemachte Spätzle  
mit Kartoffel- und Blattsalat

\* \* \*

Beerenfrüchte in Trollingergelee  
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 64,00

*Die Geschichte hinter dem Kanzlermenü:*

*2012 war Bundeskanzlerin Angela Merkel zu Gast bei uns im Adler.  
Zu diesem Anlass stellte sie selbst ein Menü zusammen, welches wir Ihnen nicht  
vorenthalten möchten.*

**Menü 5**

„Schwäbisches Alb Sushi“ -  
Roulade von Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse  
im Kräuter-Dinkelflädle mit Schnittlauchsauce,  
Wasabikaviar und Blattsalat

\* \* \*

Rinderkraftbrühe mit  
Grießnocke, Kirschtomaten und Riebele

\* \* \*

Rinderrücken  
-am Stück gebraten-  
mit Lemberger-Zwiebelconfit, Portwein-Jus,  
buntem Gemüse, Spätzle und Nussbuttermehl

\* \* \*

„Schwarzwald Traum“  
(Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschkompott  
Vanillesahne und gezupftem Schokoladenbiskuit)

€ 84,00



**ADLER ASPERG**  
Hotel & Restaurant

**Menü 6**

Gebeitztes Lachsfilet mit Fenchelvinaigrette, gegrillter Birne,  
Kräutersalat und Safranmayonnaise

\* \* \*

Karotten-Kokossuppe mit Sauerrahm  
und gebackenem Estragon

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust  
auf cremiger Tomaten-Mais Polenta,  
wildem Brokkoli, Senfkohl und Pfefferjus

\* \* \*

Hefezopfschlupfer mit weißem Schokoladenschaum,  
Trauben-Balsamicosorbet und gelbe Fruchtgrütze

€ 75,00

**Menü 7**

Serrano Schinken mit grünem Spargel  
mit Aprikosen-Kerbel Marinade, Pilzflan und Spinatsalat

\* \* \*

Salat und klares Süsspchen von Kirschtomaten  
mit Basilikum Crostini

\* \* \*

Tranchen vom Schweinerücken am Knochen gebraten  
mit jungem Lauch, Frischkäse-Gnocchi, Fenchel,  
Shiitake und Limonen Hollandaise

\* \* \*

Passionsfruchtküchle mit Mangomark, weißes Schokoladeneis  
marinierte Kirschen und Mandelknusper

€ 75,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

**Menü 8 – Das traditionelle „Adler“-Hochzeitsmenü**

Bunte Blattsalate  
mit marinierten Kräutershrimps  
und Rauchlachsstreifen

\* \* \*

Schwäbische Festtagssuppe  
(Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößchen und Backerbsen)

\* \* \*

Schweinelende im Kräuter-Schinkenmantel  
frische Rahmchampignons,  
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle  
und Mandelbällchen

\* \* \*

Adlers' Eisgugelhupf  
mit Früchten, Baiser und Himbeermark

€ 78,00

als 3-Gang (ohne Vorspeise) € 62,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

**Menü 9**

Doradenfilet mit Avocado-creme  
Fenchelsalat in Holunderblütenmarinade,  
eingelegte Radieschen und Salatherz

\* \* \*

Paprikaconsomme  
mit Geflügelspieß und Schnittlauchöl

\* \* \*

Konfierte Riesengarnele mit Zitrusrisotto  
Kohlrabisalat und Safranschaum

\* \* \*

Basilikum-Zitronensorbet

\* \* \*

Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Kartoffel-Parmesankrapfen, buntes Bohnenragout,  
geschmorter Kräutersaitling und Kirsch-Balsamico Jus

\* \* \*

Weißes Schokoladenküchlein mit Petersilien-Bananeneis,  
eingelegte Banane, Honigsabayone und Mandel-Ganache

als 5-Gang (ohne Garnelen-Zwischengang) € 105,00  
als 6-Gang € 120,00



**ADLER ASPERG**  
Hotel & Restaurant

**Mitternachtsempfehlungen:**

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Schinken und Krüstchen	€ 9,50	p. P.
Adlers würziges Currywurst-Gulasch mit Wurzelbrot	€ 9,50	p. P.
Käsebrett, mit Früchten		
„regional“	€ 9,50	100 g
„gemischt“ mit Rohmilchkäse	€ 16,00	100 g
„Rohmilch“	€ 18,00	100 g
Rohschinkenbrett mit Salami und Mixed Pickles	€ 9,50	100 g

dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten.

Ein vegetarisches & veganes Menü finden Sie auf der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants Schwabenstube oder auf Anfrage.

Unsere Empfehlung ist, dass Sie sich ein Menü auswählen und wir gerne eine entsprechende Anpassung anbieten.

Selbstverständlich dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen.

Fragen Sie auch nach unserem wechselnden Adler – Menü, welches Sie variabel als 3 bis 5 Gang-Menü wählen können.

---

Sorbet als Zwischengang	€ 4,50	p. P.
Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€ 13,00	p. P.
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	€ 18,00	p. P.