



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge **(Herbst/Winter 2019)**

HOTEL ADLER
Familie Ottenbacher
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg

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

www.adler-asperg.de
e-mail: info@adler-asperg.de



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick unserer leistungsfähigen und vielseitigen Küche geben.

Gerne beraten wir Sie und stellen spezielle Menüs für Ihre Firmen- und Familienfeiern zusammen.

Saison- und Markteinkauf werden selbstverständlich berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass diese Menüvorschläge nur für Gruppen ab 8 Personen gelten (Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü, es ist nicht möglich für eine Gruppe verschiedene Menüs oder Gerichte zu wählen). Gerne sind wir bereit, auf spezielle Wünsche von Vegetariern und Allergikern einzugehen.

In allen Preisen, von Veranstaltungen im Adler, ist das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen repräsentative, klimatisierte Räume zur Verfügung:

<u>im Parterre</u>	RichardZ	bis 40 Personen
	Dichterstüble	bis 12 Personen
	Brasserie Aguila	bis 50 Personen
	Gartenterrassen (in der warmen Jahreszeit) für Aperitif oder Stehempfänge	
<u>im 1. Stock</u>	Schiller-Zimmer	bis 16 Personen
	Mörrike-Zimmer	bis 22 Personen
	Schubart-Saal	bis 60 Personen
	Saal 1 oder Saal 2	bis 60 Personen
	Großer Saal	bis 160 Personen
	Großer Saal + Schiller-Zimmer	bis 180 Personen

Kennen Sie unseren perfekten **Außer – Haus – Service** (ab 2 Personen - 1000 Personen)?

Für Ihre Veranstaltung Außer Haus können wir alles aus einer Hand für Sie arrangieren und organisieren, sprechen Sie mit uns.

Wir planen Ihre Veranstaltungen von **A** wie Aperitif, bis **Z** wie Zubehör.

Der **Adler Asperg** verfügt über 70 individuell eingerichtete Hotelzimmer und Appartements, sowie Schwimmbad und Sauna.

Gerne gewähren wir Ihnen für Ihre Veranstaltung Sonderpreise im Hotel.

Familie Ottenbacher und Mitarbeiter freuen sich Ihr Gastgeber zu sein.



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Diese Seite soll ein kleines Informationsblatt mit den wichtigsten Eckdaten für Sie sein.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung **kostenfrei** zur Verfügung, wenn Sie sich für ein **einheitliches Menü** entscheiden.

Bitte setzen Sie sich spätestens **3 Wochen** vor dem Veranstaltungstermin mit uns in Verbindung für die Absprache.



Für Tagungen und Reisegruppen haben wir spezielle Vorschläge.

KINDERMENÜS, DIÄT- UND ALLERGIKERGERICHTE werden gern nach Absprache zubereitet.

KALTE BÜFFETS - WARM - KALTE BÜFFETS - KALTE PLATTEN

CANAPÉS - SNACKS - FINGERFOOD

Verlangen Sie bitte unsere Büffet - und Fingerfoodvorschläge.



Außerdem vermitteln wir Ihnen gern:

Dekoration - Blumenschmuck

Musik zur Unterhaltung und zum Tanz

Künstler- und Beiprogramm

Kinderbetreuung

Weinprobe

Hochzeitskutsche - Limousinenservice

und vieles mehr ...

Zu Ihrer Information: Sollten unsere eigenen Parkplätze und Garagen bei größeren Veranstaltungen nicht ausreichen, dürfen Sie gern den großen Lurer Parkplatz (Stadthalle) in Anspruch nehmen. Dieser befindet sich ca. 200 m vor dem Adler, von Ludwigsburg kommend auf der linken Seite - hier sind auch Omnibus-Parkplätze vorhanden.

Beachten Sie bitte Folgendes:

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge ab Oktober 2019 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit!

Gerne sind wir Ihr Gastgeber



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 1

Cremesuppe von gerösteten Sellerie und Zwiebeln
mit Nußbutter und Schnittlauch

* * *

Roulade von der Putenkeule
gefüllt mit Dörripflaumen an Lembergerjus,
Brezelknödelscheiben und Apfel-Rotkraut

* * *

Quarkstrudel an Zwetschgenröster und Vanilleschaum
€ 38,00

Menü 2

Bunter Salat mit Radieschen, Gurke,
marinierten Tomatenecken und Kresse

oder

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

* * *

Rahmbraten von der Kalbsschulter,
buntes Erbsen-Kohlrabigemüse,
geschmälzte Spätzle und sautierte Pilze

* * *

Zweierlei Mousse au chocolat
mit Schokoladenzigarre, Fruchtmark und Früchten

Als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 44,00

Als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 53,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 3

Artischockencremesuppe mit
knusprigem Parmesan und Basilikumsahne

* * *

Brasato vom Rind
mit leichter Balsamicojus,
Oliven-Tomatenragout, Peperonatagemüse
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Amarettini-Panna Cotta mit eingelegten Orangen,
Knusperhippe und Schokoladensorbet
€ 45,00

Menü 4 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Glacierte Kalbshaxe
-frisch aus dem Ofen-
Bratenjus, hausgemachte Spätzle,
Karottengemüse und Kartoffelsalat

* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneiscreme
€ 48,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 5

Ackersalat mit Rote Beete-Vinaigrette,
Birnenpalten und gerösteten Walnüssen

* * *

„Kleiner -Gaisburger Marsch“
Tafelspitzkraftbrühe mit Tafelspitzwürfel,
Wurzelgemüse, Spätzle, Kartoffeln und Röstzwiebeln

* * *

Medallions von Schweinefilet unter einer Pilzkruste,
mit Kürbiskernrösti, geschmorten Karotten und Rahmsauce

* * *

„Schwarzwald-Traum“
(Vanille- und Schokoladeneis mit lauwarmen Kirschen,
Vanillesahne, Schokoladenbiskuit und Schokoraspeln)

€ 60,00

Menü 6

„Schwäbisches Alb Sushi“ -
Roulade von Räucherlachs
und Kräuterflädle
mit Schnittlauchsauce und Blattsalat

* * *

Aufgeschlagenes Linsencremesüppchen
mit gebackenem Saitenwurstchip und Kartoffelstroh

* * *

Rinderrücken
-am Stück gebraten-
mit Lemberger Zwiebelconfit,
Jus, buntem Gemüse und Kartoffelspätzle

* * *

Lauwarme Topfen-Marillenknödel
mit Haselnussschmelze, Nougatschaum
und Mandarinensorbet

€ 62,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

Lauwarmes Forellenfilet an Kartoffel-Sauerrahmterrine,
Hagebuttenemulsion und kleinem bunten Salat

* * *

Sauerkrautcremesüppchen mit knusprigen
Neckartaler Rohschinken und gebackener Petersilie

* * *

Rehkeule
-aus heimischer Jagd-
geschmort mit Korinthen-Rübenkrautjus-Rahmsauce,
Pilzen, Wirsing und Schupfnudeln

* * *

Waldhonig-Creme brûlée
mit dunkler Schokoladencreme,
Rotweibirnenspalten und Cassisfruchtmark

€ 59,00

Menü 8 – Das traditionelle „Adler“-Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps
und Rauchlachsstreifen

* * *

Schwäbische Festtagssuppe
(Flädle, Grießklößchen,
Maultäschle, Backerbsen und Schnittlauch)

* * *

Schweinelende im Kräuternetz,
frische Rahmchampignons, buntes Gemüse,
hausgemachte Spätzle und Mandelbällchen

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten und Himbeermark

€ 60,00

als 3- Gang ohne Vorspeise € 46,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9

Terrine von Wachtel und Maishuhn
mit eingelegten Zwergorangen,
Wildkräutersalat und Lindenblütenhonigvinaigrette

* * *

Cremesuppe von Kürbis und Sellerie
mit Kerbelöl

* * *

Kalbsrücken
-am Stück gebraten-
mit Senfkruste, Karotten-Schwarzwurzelgemüse
und Kräuter-Kartoffelschaum

* * *

Topfenschnitte mit Berberitze und Rum, Schokoladenbiskuit,
Zimtschaum dazu weißes Schokoladeneis

€ 75,00

Menü 10

Gâteau von der Entenleber, mit Mango, Schokolade
und grünem Apfel dazu Wildkräutersalat

* * *

Klare Pilzconsommé mit Perlhuhn-Kräutercrepes-Roulade
und gebackener Chesterstange

* * *

Riesengarnele in Krustentierjus,
Orangenpolenta und jungem Lauch

* * *

Sorbet von Zitronen und Basilikum

* * *

Rehrücken an gebratenem Spitzkohl, eingelegten Kirschen,
Kaffeesauce und Kartoffelkuchen

* * *

Schokoladenbrownie mit eingelegten Zwergorangen,
Rotweineis, Mandelmilchschaum und Löffelbiskuithippe

Als 5-Gang Menü
Als 6-Gang Menü

Preis pro Person € 95,00 (ohne Fisch-Zwischengang)
Preis pro Person € 110,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Kartoffelsuppe mit Saitenwurst mit Kätzlebrot	€	8,00	p. P.
Adlers Currywurst-Gulasch mit Wurzelbrot	€	9,00	p. P.
Rohmilchkäseauswahl mit gerösteten Kernen und Früchten	€	16,00	100 g
Käsebrett, mit Früchten			
„regional“	€	9,00	100 g
„gemischt“ mit Rohmilchkäse	€	12,00	100 g
„Rohmilch“	€	16,00	100 g
Rohschinkenbrett mit Salami und Mixed Pickles	€	9,00	100 g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot – und Butterspezialitäten

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

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	€	4,00	p. P.
Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€	11,00	p. P.
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	€	16,00	p. P.