



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

# **Menüvorschläge** ***(Herbst/Winter 2020)***

**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>	<b>RichardZ</b>	bis 40 Personen
	<b>Dichterstüble</b>	bis 12 Personen
	<b>Brasserie Aguila</b>	bis 50 Personen
	<b>Gartenterrassen</b> (in der warmen Jahreszeit) für Aperitif oder Stehempfänge	
<u>im 1. Stock</u>	<b>Schiller-Zimmer</b>	bis 16 Personen
	<b>Mörrike-Zimmer</b>	bis 22 Personen
	<b>Schubart-Saal</b>	bis 60 Personen
	<b>Saal 1 oder Saal 2</b>	bis 60 Personen
	<b>Großer Saal</b>	bis 160 Personen
	<b>Großer Saal + Schiller-Zimmer</b>	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 2020 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit!**

*Gerne sind wir Ihr Gastgeber*



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

### Menü 1

Cremesuppe von Fenchel und Dörraprikose  
mit Honigsahne und Schnittlauchöl

\* \* \*

Roulade vom Schweinerücken  
gefüllt mit Pilzen und karamelisierten Zwiebeln an Lembergerjus,  
Brezelknödelscheiben und Rahmwirsing

\* \* \*

Quark-Limonencreme mit Zwetschgenröster und Vanilleeis im Glas  
€ 41,00

### Menü 2

Bunter Salat mit Radieschen, Gurke,  
marinierten Tomatenecken und Kresse

**oder**

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen,  
Wurzelgemüse und Schnittlauch

\* \* \*

Rahmbraten von der Kalbsschulter,  
geschmortes Rübengemüse,  
geschmälzte Spätzle und Lauchstroh

\* \* \*

Flüssiger Walnuß-Karamelkuchen mit dunklem Schokoladeneis,  
Vanillesahne, Schokoladenzigarre und marinierten Kirschen

Als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 49,00

Als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 57,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

### **Menü 3**

Zucchinicremesuppe mit  
knusprigem Parmesan und Pesto Rosso

\* \* \*

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

\* \* \*

Orangen-Mascarpone mousse mit Olivenstreusel, Kaki,  
Knusperhippe und Schokoladensorbet  
€ 49,00

### **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  
€ 53,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

### Menü 5

Ackersalat mit Himbeer-Vinaigrette, Kartoffelwürfel  
Birnenpalten und gerösteten Walnüssen

\* \* \*

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

\* \* \*

Medaillons von Schweinefilet unter einer Kräuter-Pilzkruste,  
mit Kartoffel-Rösti-Torte, Selleriepüree und geschmorter Petersilienwurzel und Sherryjus

\* \* \*

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

€ 62,00

### Menü 6

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

\* \* \*

Aufgeschlagenes Cremesüppchen von Tellerlinsen  
mit Saitenwurstchips und gebackener Petersilie

\* \* \*

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

\* \* \*

Lauwarme Topfen-Marillenknödel  
mit Haselnussschmelze, Nougatschaum  
und Mandarinsorbet

€ 66,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

### Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet mit Weißdornvinaigrette, geschmortem Lauch  
Ziegenfrischkäsemousse, kleinem Salat und Croutons

\* \* \*

Rote Beete Cremesüppchen mit Räucherforellenfilet,  
Pernodsahne und Nussöl

\* \* \*

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

\* \* \*

Kirsch-Creme brûlée  
mit dunkler Schokoladen Ganache,  
Portweinbirne, Preiselbeeren und Holundersorbet

€ 63,00

### 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

€ 63,00

als 3- Gang ohne Vorspeise € 49,00



ADLER ASPERG  
Hotel & Restaurant

### **Menü 9**

Terrine von Wachtel und Maishuhn  
auf Avocadocreame, geröstetem Romanasalatherz, Kräuterespuma  
und Senfbrotchip

\* \* \*

Kürbis-Mangocremesuppe mit Garnelenspieß  
mit Salzmandelöl

\* \* \*

Kalbsrücken  
-am Stück gebraten-  
mit Schalottenkruste, Tomaten-Artischockengemüse,  
cremige Parmesanpolenta und Baby-Spinatsalat

\* \* \*

Schokoladen-Tonkabohnenschnitte auf Himbeerpüree mit Rotweineis,  
Salzzitronen Creme Patissier, Orangensegmente und Butterbrösel

€ 80,00

### **Menü 10**

Gâteau von der Entenleber mit Bitterschokolade  
dazu Dörrfrüchtekompott, Feigenbrot, Zwergorangen und Kräutersalat

\* \* \*

Klare Ochsenschwanzconsommé mit Sherry,  
Blätterteigstange und Wurzelgemüse

\* \* \*

Wildgarnele auf Kürbisriosto  
mit Limonenblättersud, Reispapier und eingelegtem Ingwer

\* \* \*

Sorbet von Orange und Basilikum

\* \* \*

Rehrücken am Stück gebraten an Rotkohl-Butterfond, Parmesankrapfen,  
Rotweinbirne und cremiges Wirsinggemüse

\* \* \*

Zitronenküchle mit Beerendonut, Portweinschaum,  
Vanille Creme Fraiche und weißem Schokoladeneis

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 Holzofenbrot	€	8,50	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	€	14,00	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.