

MENÜVORSCHLÄGE

(F R Ü H J A H R / S O M M E R 2 0 2 6)

- Ab 8 Personen -

seit über



HOTEL ADLER
Familie Ottenbacher
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg

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

E-Mail: info@adler-asperg.de
www.adler-asperg.de

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)

Menü 1 - Vegetarisches Menü

Gegrillte Zucchini mit gratiniertem Ziegenfrischkäse,
grünem Spargel und marinierten Beeren

* * *

Tomatenkraftbrühe
mit eingelegten Kräuterseitlingen und Spinat-Flädlestreifen

* * *

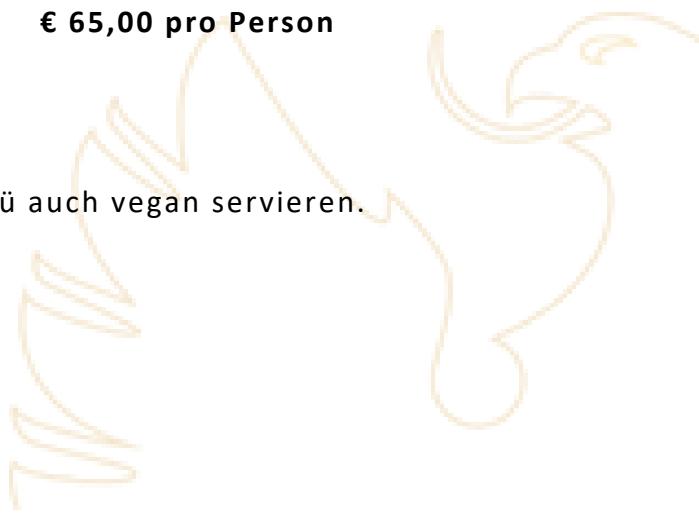
Gebackener Brokkoli auf Haselnussrisotto,
Zitronenmayonnaise und Petersiliensalat

* * *

Sorbetvariation mit Früchten

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 55,00 pro Person
als 4-Gang Menü € 65,00 pro Person

Gerne können wir Ihnen dieses Menü auch vegan servieren.





ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 2

Erbsencremesüppchen
mit Eiweiß-Eierstich, Krüstchen
und knusprigem Neckartaler Schinken

* * *

Rouladen von Schweinerücken und Filet
gefüllt mit Salbei, Brezeln und Senfsaat
an Bratensaft, Rahmkohlrabi
dazu geröstete Kartoffeln und Kohlrabisalat

* * *

Karamellcreme auf Rhabarberragout,
knusprigem Mandelbiskuit, Nuss-Butterstreuseln und Beerenmark

€ 48,00 pro Person

Menü 3

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

oder

Champignonsüppchen mit Kartoffelroyal und Kerbelsahne
(-> In der Spargelzeit ab Ende April:

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen, Croûtons und Kräutersahne)

* * *

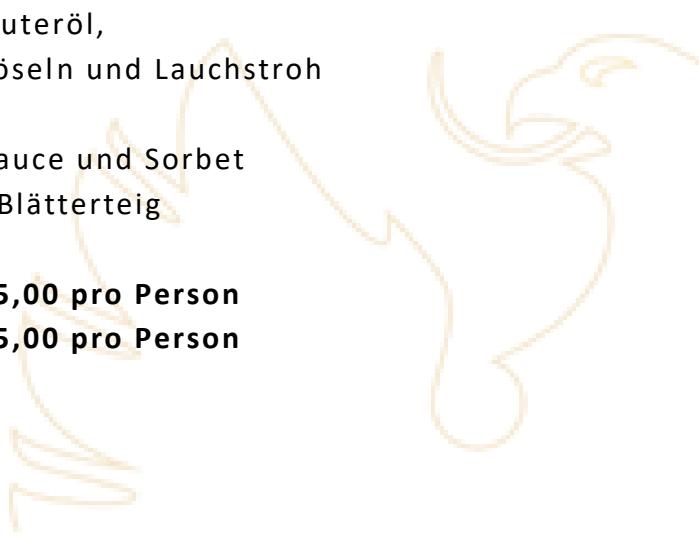
Kalbsrahmbraten mit Austernpilzragout,
Frühlingslauch, Kräuteröl,
Schupfnudeln mit Schnittlauchbröseln und Lauchstroh

* * *

Bayrisch Creme an Erdbeersauce und Sorbet
dazu karamellisierter Blätterteig

als 3-Gang Menü
als 4-Gang Menü

€ 55,00 pro Person
€ 65,00 pro Person





ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 4

Marinierte Tomatenecken, Büffelmozzarella,
Gazpachosud, Croûtons und Kräuteröl

* * *

“Pollo Fino” - Hähnchenschenkel ausgelöst -
mit Safran, Mandeln und Zwiebeln geschmort
mit Peperonata, Gremolata-Schmelze
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Panna Cotta an marinierter Melone, Zitrussorbet,
Vanille-Basilikumsauce und Mandelkuchen

€ 50,00 pro Person

Menü 5 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmelzten Zwiebeln

* * *

Bunte Blattsalate

* * *

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

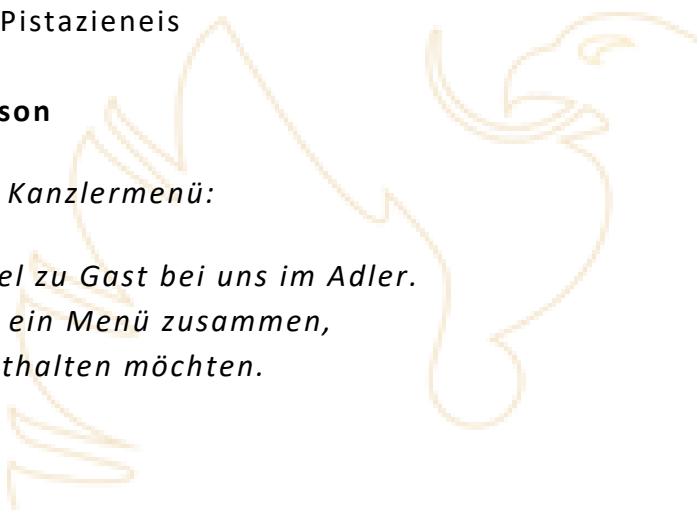
* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 65,00 pro Person

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.*





ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 6

„Schwäbisches Alb Sushi“

Roulade von Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse
im Kräuter-Dinkelkfläde mit Schnittlauchsauce, Wasabi-Kaviar und Blattsalat

* * *

Rinderkraftbrühe

mit Grießnocke, Würfeln vom Tafelspitz und Gemüse

* * *

Rinderrücken - am Stück gebraten -

mit Lemberger-Zwiebelconfit, Portwein-Jus,
buntem Gemüse, hausgemachten Spätzle und Nussbutterschmelze

* * *

„Schwarzwald Traum“

Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschkompost,
Vanillesahne und gezupftem Schokoladenbiskuit

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

€ 75,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person

Menü 7

Konfiertes Eismeerforellenfilet mit Togarashi-Crunch
auf Smashed Gurkensalat in Soja-Ingwer Marinade,
Zuckerschoten, Erdnüsse und Zitronengrass-Schaum

* * *

Kokos-Currysuppe mit rotem Curry, Karottenstiften
und Limonenblatt-Sauerrahm

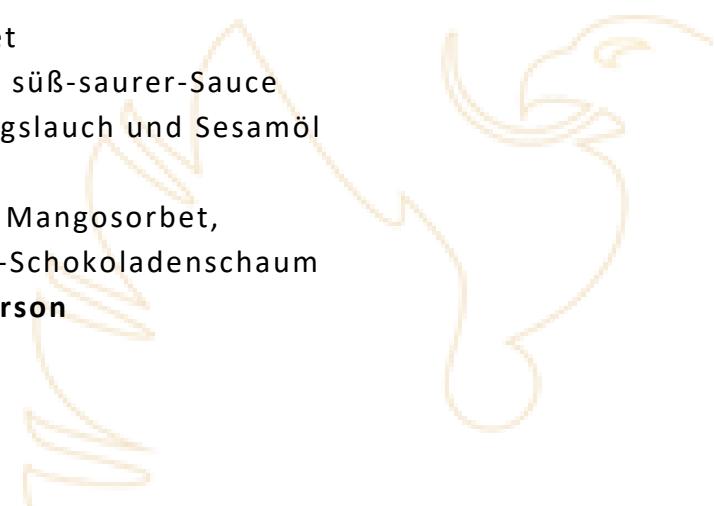
* * *

Doradenfilet
auf gebratenem Mandelreis, süß-saurer-Sauce
Pak Choi, Shiitakepilze, Frühlingslauch und Sesamöl

* * *

Passionsfruchtküchle an Mangosorbet,
gegrillter Ananas und Bananen-Schokoladenschaum

€ 75,00 pro Person





ADLER ASPERG

Hotel & Restaurant

Menü 8 - Das traditionelle „Adler“- Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate mit marinierten Kräuter-Shrimps und Rauchlachsstreifen

* * *

Schwäbische Festtagssuppe (Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößchen und Backerbsen)

* * *

Schweinelende im Kräuter-Schinkenmantel
mit frischen Rahmchampignons, buntem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen

Adlers' Eisgugelhupf mit Früchten, Baiser und Himbeermark

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	€ 60,00 pro Person
als 4-Gang Menü	€ 75,00 pro Person

Menü 9

„Schwäbisches Vitello“ Rosa Kalbsrückenscheiben mit Räucherforelle, eingelegten Radieschen, Gurkenperlen, grünem Apfel, Nussbutterbrösel und Kerbel

Frühlingskräutersüppchen mit Wachtelei, Brezelperlen und Sauerrahm

* * *

Entenbrust -rosa gebraten-
an Kartoffelrösti, Selleriepüree, Erbsengemüse
und Holunderblütenessig-Jus

Weißer Schokoladen-Käsekuchen an Trauben-Rosinenragout, rotem Beerenmark, Limonencurcuma und Kakaostreusel

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 70,00 pro Person
als 4-Gang Menü € 85,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 10

Entenleber auf gebratenem grünem Spargel,
Apfelreduktion, Kräutersalat und Sherryjus

* * *

Krustentier-Schaumsuppe mit grünem Curry
dazu Limonenblätteröl und Garnelenpraline

* * *

Wachtelbrust auf Zucchinisalat, roten Linsen,
Chicorée und Champignonsuprême

* * *

Baumtomatensorbet

* * *

Kalbsfilet an Tomaten-Estragon Hollandaise,
Kartoffel-Parmesannocken, wildem Blumenkohl,
Blumenkohl-Couscous und Erbsenpüree

* * *

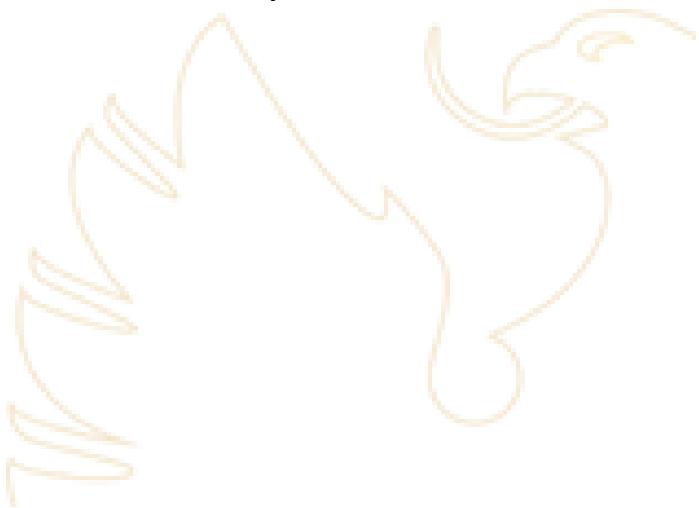
Mousse von karamellisierter Sahne mit marinierten Erdbeeren,
Quark-Limonen Eis, Rhabarbergel und Mandelsponge

als 5-Gang Menü (ohne Kabeljauschnitte)

€ 115,00 pro Person

als 6-Gang Menü

€ 130,00 pro Person



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 und veganes Menü finden Sie auf der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants Schwabenstube oder auf Anfrage.

Wir empfehlen Ihnen, ein Menü auszuwählen und bieten Ihnen gerne eine entsprechende Anpassung an.

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.**

Dessertbüffet (ab 20 Personen)

€ 18,00 **p. P.**