

# 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](mailto:info@adler-asperg.de)  
[www.adler-asperg.de](http://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

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

Gerne können wir Ihnen dieses Menü auch vegan servieren.



## 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**

**€ 55,00 pro Person**

**als 4-Gang Menü**

**€ 65,00 pro Person**

## 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

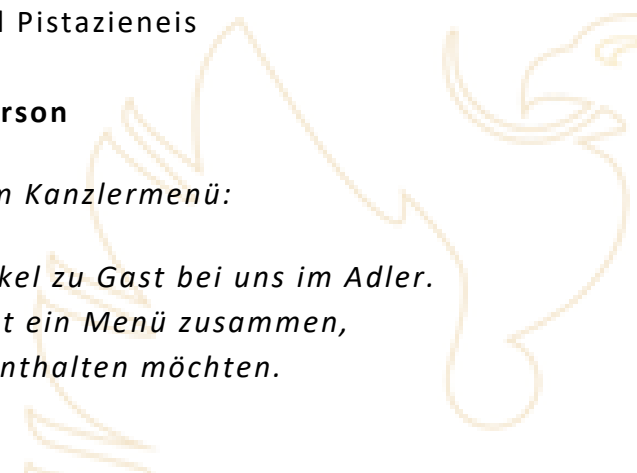
\* \* \*

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.*



## Menü 6

---

### „Schwäbisches Alb Sushi“

Roulade von Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse  
im Kräuter-Dinkelflädle 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 Kirschkompott,  
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**



## 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, Limonensorbet und Kakaostreusel

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

## Menü 10

---

Entenleber auf gebratenem grünem Spargel,  
Apfelreduktion, Kräutersalat und Sherryjus

\* \* \*

Krustentier-Schaumsuppe mit grünem Curry  
dazu Limonenblätteröl und Garnelenpraline

\* \* \*

Wachtelbrust auf Zuccinissalat, 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.**

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

**€ 18,00** **p. P.**

