

MENÜVORSCHLÄGE

(H E R B S T / W I N T E R 2 0 2 5)

- Ab 8 Personen –
gültig ab 06. Oktober 2025

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,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein individuelles Menü für Ihre Feier zusammen.

Ab 8 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü festzulegen. Dabei sind wir Ihnen selbstverständlich gerne bei der Zusammenstellung sowie der Auswahl korrespondierender Weine behilflich. Gerne dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen. *(Preise auf Anfrage)*

Unser Küchenteam legt zudem größten Wert auf regionale Produkte und einen saisonalen Markteinkauf. Auf Wunsch bieten wir gerne für Vegetarier/Veganer und Allergiker eine passende Alternative an. Bitte teilen Sie uns frühzeitig eventuelle Unverträglichkeiten mit.

In den angegebenen Menüpreisen sind das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Es gelten unsere aktuellen AGB. Diese können Sie auf unserer Webseite und im Angebot für Ihre Veranstaltung einsehen.

Menü 1 – Vegetarisches Menü

Bunter Feldsalat mit eingelegtem Kürbis, gerösteten Mandeln,
Kartoffelstroh und Orangen-Preiselbeer-Dressing

* * *

Sellerie-Maronensüppchen mit Laugen-Kröstchen und Champignons

* * *

Blumenkohlsteak mit Tomaten und Feta gratiniert
an Kräuterrisotto und Paprikasauce

* * *

Apfelkompott mit Vanille-Quarkschaum,
Cantuccini und Himbeerfruchtgel im Glas

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.



Menü 2

Cremesuppe von Süßkartoffel und gelben Linsen
mit Sahne, Kräuteröl und gerösteten Kernen

* * *

Roulade von der Putenbrust mit Brezel, Petersilie und Paprika gefüllt
an Kartoffelrösti, Rahmwirsing und Lembergerjus

* * *

Traubenschlupfer mit Vanilleeis und Walnuss-Süßweinschaum

€ 45,00 pro Person

Menü 3

Bunter Salatteller mit Radieschen, Gurke,
marinierten Tomatenecken und Kresse

oder

Rinderkraftbrühe mit Spinatflädlestreifen,
Grießklößen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

* * *

Sauerbraten von der Rinderschulter
mit Apfel-Rotkohl, schwäbischen Hefe-Knöpfle und Balsamico-Gewürzjus

* * *

Creme Karamell mit Zwergorangenkompott,
Mandelparfait und Knusperhippe

als 3-Gang Menü

€ 55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 65,00 pro Person



Menü 4

Rindercarpaccio mit Limonen-Olivenmarinade,
gehobelem altem Parmesan,
geschmolzenen Kirschtomaten und Basilikumpesto

* * *

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Gremolataschmelze, geschmorten Kartoffeln,
Ratatouille-Gemüse und Balsamicojus

* * *

Kürbis-Panna Cotta mit Amarettoeis,
eingelegten Mandarinen und Amarettini

€ 55,00 pro Person

Menü 5 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmelzten Zwiebeln

* * *

Glasierte Kalbshaxe - frisch aus dem Ofen -
mit Bratenjus, Karotten-Kohlrabi-Gemüse und hausgemachten Spätzle

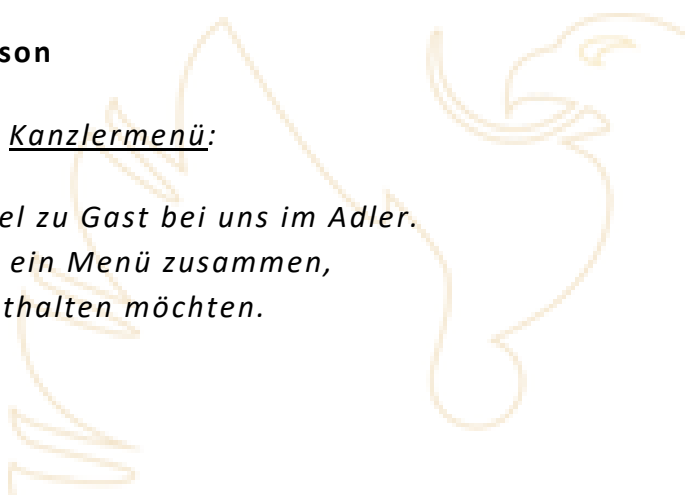
* * *

Beerenfrüchte in Trollinger-Gelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneiscreme

€ 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

Ackersalat mit Granatapfelvinaigrette, karamellisierten Walnüssen,
eingelegten Kürbisschleifen und Kartoffelknusper

* * *

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

* * *

„Zweierlei von der Ente“
– die Brust rosa gebraten und ein Ragout von der geschmorten Keule –
an Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel in Schinkenschmelze

* * *

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

€ 70,00 pro Person

Menü 7

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

* * *

Kürbiscremesüppchen
mit Sahne, Kernöl und gerösteten Kernen

* * *

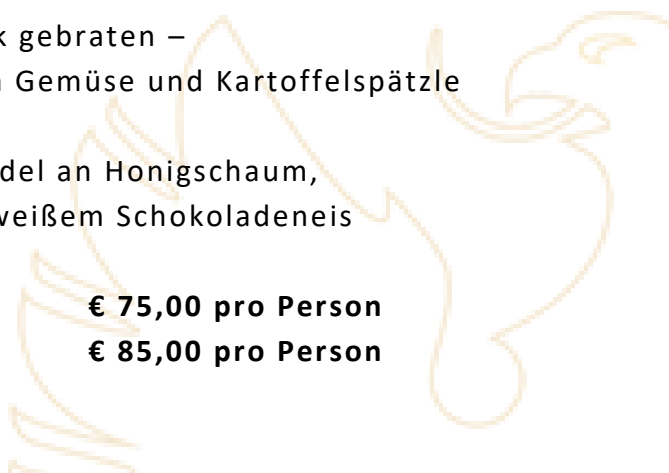
Rinderrücken – am Stück gebraten –
mit Lemberger-Zwiebelconfit, Jus, buntem Gemüse und Kartoffelspätzle

* * *

Gebackener Topfen-Marillenknödel an Honigschaum,
Birnen-Moosbeeren-Kompott und weißem Schokoladeneis

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)
als 4-Gang Menü

€ 75,00 pro Person
€ 85,00 pro Person



Menü 8 – Das traditionelle „Adler“- Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps und Rauchlachsstreifen
* * *

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Maultäschle, Grießklößchen, Backerbsen und Schnittlauch
* * *

Schweinelende im Kräuternetz
mit Rahmchampignons, buntem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen
* * *

Adlers Eisgugelhupf
mit Früchten, Himbeermark und Vanilleschaum

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	€ 62,00 pro Person
als 4-Gang Menü	€ 78,00 pro Person

Menü 9

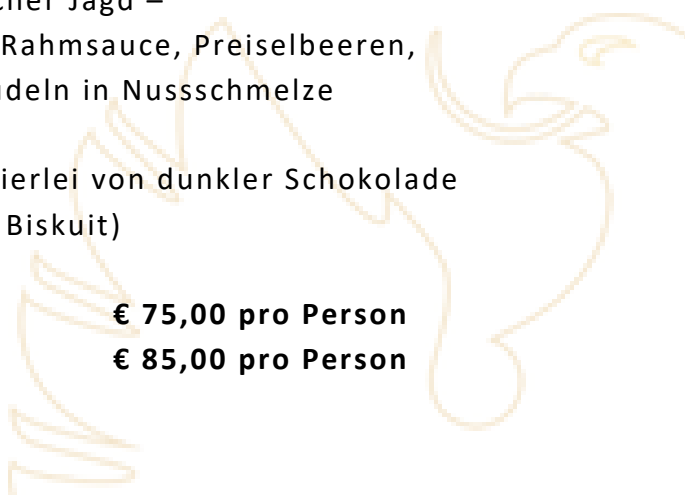
Teegeräucherte Entenbrust
auf Linsensalat, Apfelchutney, Feldsalat und eingelegte Orangenfilets
* * *

Klare Sauerkrautsuppe
mit Specknocken und Petersilien-Öl
* * *

Rehkeule – aus heimischer Jagd –
geschmort an Korinthen-Waldhonigjus-Rahmsauce, Preiselbeeren,
Pilzen, Rahmwirsing und Schupfnudeln in Nusschmelze
* * *

Rotweinbirne mit Vanilleschmand und dreierlei von dunkler Schokolade
(Mousse, Sauce und Biskuit)

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	€ 75,00 pro Person
als 4-Gang Menü	€ 85,00 pro Person



Menü 10

Rote Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse,
dazu ein Rote Bete-Süppchen mit gehackter, gerösteter Walnuss
und Sahne mit Kräuteröl

* * *

Lauwarmer Fenchel-Orangensalat mit konfierter Garnele und Curry-Öl

* * *

Kalbsrücken mit Kräuter-Piniencrunch auf Sauerrahm-Kartoffelnudel,
wildem Brokkoli, geschmortem Kraut, Jus und Spinat-Öl

* * *

Quark-Crème Brûlée mit Trollinger-Eis,
eingelegten Kirschen, Kirschgel und Kakaohippe

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 70,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person

Menü 11

Gebackene Praline und gebratene Leber von der Ente
mit Trockenfrüchtekompott, Brioche und Portweinjus

* * *

Klare Pilzconsommé mit Blätterteig-Käse-Stange und Sherry

* * *

Lauwarmes Lachsfilet auf Blumenkohl-Couscous,
geröstetem Blumenkohl und Krustentier-Kokos-Schaum

* * *

Zitrus-Basilikum-Sorbet

* * *

Rehrücken im Spinatflädle an gebackenen Kartoffelkrapfen,
eingelegten Kirschen, Rahmkraut, Speck-Rosenkohl und Gewürzjus

* * *

Schokoküchle mit flüssigem Kern an Passionsfruchtsorbet,
Portweifeigen, Mango und Sauerrahmschaum

als 5-Gang Menü (ohne Fisch-Zwischengang)

€ 120,00 pro Person

als 6-Gang Menü

€ 135,00 pro Person

Mitternachtsempfehlungen

Kartoffelsuppe mit Saitenwurstscheiben und Landbrot **€ 8,50 p. P.**

„Adlers“ würziges Currywurst-Gulasch mit Baguette **€ 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.

Sorbet als Zwischengang **€ 4,50** **p. P.**

Festtags - Eisbombe (mit Showeffekt) **€ 13,00** **p. P.**

Dessertbuffet (ab 20 Personen) **€ 18,00** **p. P.**

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.

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

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Team des Hotel Adler Asperg

