



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

VORWEG

Der Bayer von „Brotsucht“ aus Waiblingen
mit aufgeschlagener französischer Salzbutter
und Erbsenguacamole

Ein Gruß zum Start

ADLER MENÜ

Entenleber

mit Rhabarber, Shiso und Granola

Kaisergranat

mit Erbsen, Zitronengras
und Habanero

Kalbsbries

mit Perigord Trüffel, Eigelb
und Blumenkohl

Lammrücken

mit Bauch, Morchel, grünem Spargel
und Fondant-Kartoffel

Mandelschokolade

mit Bergamotte, Thymian
und rotem Oxalis

oder

Käse von der Fromagerie Tourrette Straßburg

als 5-Gang Menü € 170,00

als 4-Gang Menü € 150,00 (ohne Bries)

Weinbegleitung

4 - Gang € 65,00

5 - Gang € 75,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

VEGANES MENÜ

Spargel

mit Bittersalaten, Blutorange
und Crème Fraîche

Selleriecannelloni

mit Paprikakompott, Pepper Drops
und BBQ-Sud

Blätterteigpastete

mit Erbsen, Fingermöhren, Morcheln
und jungem Lauch

Thai Mango

mit Kokosreis, Limettensud und Mangosorbet

als 4-Gang Menü € 99,00

als 3-Gang Menü € 85,00 (ohne Sellerie)

REGIONAL MENÜ

Körschtal Forelle

mit Blumenkohl, Kräutermousse
und grünem Apfel

Charolais Consommé

mit getrüffelnder Maultasche, Perlzwiebel
und Petersilie

Rinderrücken und geschmorte Rippe

mit Stuttgarter Riesen, Höri Bülle, marinierten Bohnenkernen, Jus
und hausgemachten Spätzle

Rhabarber

mit Walnuss, Joghurt und schwarzem Walnusseis

als 4-Gang Menü € 110,00

als 3-Gang Menü € 99,00 (ohne Suppe)



ADLER ASPERG

Hotel & Restaurant

VORSPEISEN

Körschtal Forelle

mit Blumenkohl, Kräutermousse
und grünem Apfel

€ 27,00

Entenleber

mit Rhabarber, Shiso und Granola

€ 44,00

Spargel

mit Bittersalaten, Blutorange
und Crème Fraîche

€ 22,00

Kalbsbries

mit Perigord Trüffel, Eigelb
und Blumenkohl

€ 42,00

SUPPEN

Charolais Consommé

mit getrüffelter Maultasche, Perlzwiebel
und Petersilie

€ 24,00

Bärlauchschaumsuppe

mit Bärlauchflan, Kalbskopf
und grünem Spargel

€ 19,00



ADLER ASPERG

Hotel & Restaurant

HAUPTGERICHTE

Rinderrücken und geschmorte Rippe

mit Stuttgarter Riesen, Höri Bülle, marinierten Bohnenkernen, Jus
und hausgemachten Spätzle

€ 47,00

Lammrücken und Bauch

mit Morchel, grünem Spargel
und Fondant-Kartoffel

€ 48,00

Blätterteigpastete

mit Erbsen, Fingermöhren, Morcheln
und jungem Lauch

€ 39,00

Wildfang Wolfsbarsch

mit Erbsen, Zitronengras
und Habanero

€ 52,00

TO SHARE FÜR 2 PERSONEN

Rindertatar

mit Kalbskopf, Blumenkohl, Kräutermousse
und grünem Apfel

€ 52,00

Saibling

gebeizt mit Spargel, Blutorange
und Crème Fraîche

€ 49,00

Short Rib, 48 Stunden gegart

mit grünem Spargel, Rhabarber
und Fondant-Kartoffel

€ 82,00