



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge ***(Frühjahr 2019)***

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. Es gelten unsere AGBs.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen repräsentative, klimatisierte Räume zur Verfügung:

<u>im Parterre</u>	RichardZ	bis 40 Personen
	Dichterstüble	bis 12 Personen
	Brasserie Aguila	bis 50 Personen
	Gartenterrassen (in der warmen Jahreszeit) für Aperitif oder Stehempfang	
<u>im 1. Stock</u>	Schiller-Zimmer	bis 16 Personen
	Mörike-Zimmer	bis 22 Personen
	Schubart-Saal	bis 60 Personen
	½ Saal	bis 60 Personen
	Großer Saal	bis 160 Personen
	Großer Saal + Schiller-Zimmer	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 gemäß Personenzahl 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 vom Frühjahr 2019 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit!

Gerne sind wir Ihr Gastgeber



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Saison -Spargelkarte

- gültig ab April 2019 - nach Verfügbarkeit **oder** auf Anfrage!

Bunter Frühlingssalat
mit mariniertem Spargel
und Tomaten-Ei-Vinaigrette
und eingelegten Kirschtomaten

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe
mit Krüstchen

Deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
Kräuterflädle
neue Kartoffeln

zusätzlich, z.B. mit:

gemischtem Schinken

Rinderfilet

Kalbsrückensteak

Lachsfilet

Riesengarnelen

-Preis auf Anfrage-

Gerne können wir Ihnen auch ein individuelles Menü für Ihre Feier nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammenstellen.



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 1

Kräutercremesüppchen
mit gebackenem Basilikum und gehacktem Eiweiß

* * *

Roulade vom Schweinerücken
gefüllt mit Rosmarin und Dörrtomaten
dazu Trollingerjus, buntes Bohnengemüse
und geschmälzten Schupfnudeln

* * *

Apfel-Blätterteigtartè
mit Vanillecreme und rotem Früchterragout

€ 36,00

Menü 2

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurken,
marinierten Kirschtomaten und Croutons

oder

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Rahmbraten von der Kalbsschulter
mit sautierten jungen Karotten und feinen Butternudeln

Mousse von weißer und Bitterschokolade
mit Früchtebouquet, Beerenmark und Minze

Als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 43,00

Als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 52,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 3

Parmesancremesüppchen mit
knuspriger Brandteigstange und Pestoöl

* * *

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

* * *

Amaretto-Mascarponecreme mit Kirschsorbet,
Schokoladenspuma und
Mandelhippengebäck

€ 45,00

„Das Kanzlermenü“ - Menü 4

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch
und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Glacierte Kalbshaxe
- frisch aus dem Ofen -
Bratenjus, hausgemachte Spätzle
Kartoffel- und Blattsalat

* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 47,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 5

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

* * *

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum und Gemüsewürfeln
und Röstzwiebel-Royal

* * *

Rinderrücken
-am Stück gebraten-
mit Schnippelbohnen,
Spätzle und Nussbutterbröseln

* * *

„Schwarzwald Traum“
(Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschkompott
Vanillesahne und gezupftem Schokoladenbisquit)

€ 60,00

Menü 6

Fenchel-Erbsensüppchen
mit Würfeln von der Schwarzwälder Räucherforelle und Brezelcroutons

* * *

Saiblingsfilet auf Kartoffel-Champignonstampf
mit sautierten Kirschtomaten
und Schnittlauchbutter

* * *

Lammrücken -am Stück gebraten-
mit Kräuter-Piniencrunch,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Vollkornarteletté gefüllt mit Johannisbeeren und Bâiser,
dazu Eierliköreis, Vanilleschaum und Butterbrösel

€ 72,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

Lammfilet gebraten auf bunten Grillgemüsesalat
mit Ruccola und Portweinjus und gehobeltem Parmesan

* * *

Klare Pilzkraftbrühe mit Frühlingslauch
und Kräuterfläderoulade

* * *

Perlhuhnbrust mit Zitrone und Thymian,
an Sherryrahmsauce, Schmorzucchini
und geschwenkten Gnocchi

* * *

Lauwarme Topfen-Marillenknödel mit Haselnussschmälze,
Vanillesauce und erfrischendem Joghurteis und marinierten Beeren

€ 57,00

„Unser traditionelles Hochzeitsmenü“ - Menü 8

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps
und Rauchlachsstreifen

* * *

Schwäbische Festtagssuppe
(Flädle, Maultäschle, Grießklößchen, Backerbsen und Schnittlauch)

* * *

Schweinelende im Netz
frische Rahmchampignons,
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle
und Mandelbällchen

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten und Himbeermark

€ 58,00

Als 3-Gang ohne Vorspeise € 44,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9

Scheiben vom rosa Kalbsrücken
mit mariniertem grünen Spargel, Tomaten-Estragon Vinaigrette,
gebackenen Kapern und Avocado

* * *

Brunnenkressesüppchen
mit Lachsklösschen, Zitronenöl und saurer Sahne

* * *

Zanderfilet auf Babyspinatsalat mit Limonenvinaigrette,
Safranrisottokrokette und weißem Portweinschaum

* * *

Sorbet von grünen Apfel
Im Holunderblütenessigsud

* * *

Rinderfilet am Stück gebraten
-gefüllt mit Kalbsgebäckchenragout -
an Malzbierjus, cremigem Rahmkohlrabi
und Schupfnudeln in Mandelbutter gebraten

* * *

Sauerkirsch-Mascarponeschnitte, Vanille-Limonensorbet,
Kaffeecreme und lauwarmem Haselnussküchlein

Als 5-Gang Menü – ohne Zwischengang	€ 95,00
Als 6-Gang Menü	€ 110,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Schwäbische Kartoffelsuppe
mit Schinken und Krüstchen

€ 8,00 pro Person

Adlers Currywurstgulasch
mit Wurzelbrot

€ 9,00 pro Person

Käsebrett mit Früchten

„regional“

€ 9,00 /100g

„gemischt“-mit Rohmilchkäse

€ 14,00 /100g

„Rohmilch“

€ 16,00 /100g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten

Rohschinkenbrett

mit Salami und Mixed Pickles

€ 9,00 / 100g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten

Ein vegetarisches, veganes oder Fisch Menü erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Selbstverständlich dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen.

Sorbet als Zwischengang

€ 4,00 pro Person

Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)

€ 11,00 pro Person

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

€ 16,00 pro Person