



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge (Winter/Frühjahr 2023)

- Ab 8 Personen -



HOTEL ADLER

**Familie Ottenbacher
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg**

Tel.: 07141/26 60 0

FAX: 07141/26 60 60

www.adler-asperg.de
Email: info@adler-asperg.de



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

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

Spinat-Brunnenkressecremesüppchen
mit karamellisierten Walnüssen und Neckartaler Schinkenchip

* * *

Frisch geschmorter Schweinenacken
-gefüllt mit Kräutern, Senf und Paprika-
an Trollingerjus, geschortem Gemüse
dazu Butterkartoffeln

* * *

Quarkcreme mit Kirschmark, Apfelkompott
Schokofiligran und knusprigem Mandelbiskuit

€ 41,00

Menü 2

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurke,
marinierten Kirschtomaten, süß-saurem Sellerie
und geröstete Sonnenblumenkerne

oder

„Kleiner Gaisburger Marsch“

* * *

Kalbsrahmbraten mit sautierten Pilzen,
Kohlrabi-Petersiliengemüse und hausgemachten Spätzle

* * *

Vollmilch-Schokoladen-Mousse mit Mangokompott,
Salzkaramellsauce und Vanilleeis

als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 53,00

als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 61,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 3

Parmesanschaumsüppchen
mit Dörrotomatenchutney und Basilikumöl

* * *

Brasato vom Rind
mit leichter Balsamicojus, Tomaten-Olivenragout,
Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln

* * *

Pfirsich-Panna-Cotta im Glas
mit Joghurt-Vanillecreme, Kakaobohnen-Kaffe-Knusper,
marinierte Melonenkugeln und Amaretto-Eis

€ 53,00

Menü 4 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch
und geschmälzten Zwiebeln

* * *

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

* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 55,00

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 5

„Schwäbisches Alb Sushi“ -
Roulade von Räucherlachs und Meerrettichcreme
im Kräuter-Dinkelflädle mit Schnittlauchsauce,
Lachskaviar und Blattsalat

* * *

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Honigschinken, gebackene Kartoffelwürfel und Schnittlauch

* * *

Rinderrücken
-am Stück gebraten-
mit Lemberger-Zwiebelconfit, Portwein-Jus,
buntem Gemüse, Spätzle und Nussbuttermehl

* * *

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

€ 72,00

Menü 6

Mild gegarte Lachsschnitte auf Fenchelsalat
in Holunderblütenvinaigrette mit Kartoffelrösti und Pfefferschmand

* * *

Süßkartoffel-Karottensuppe
mit gebratener Avocado und Kerbel

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
an Karottenpüree, eingelegter Mini-Mais, Frühlingslauch,
Couscous und Limonenhollandaise

* * *

Grießknödel in Beerenmark mit Zimtbrösel,
Joghurteis, Blätterteig und Schaum von karamellisierter Schokolade

€ 75,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz
mit gebeizter Gurke, grünem Spargel,
Salzzitronencreme und Kräutercrumbel

* * *

Pilzconsommé mit Wacholder-Flädlestreifen
und Pistazien-Brät-Nocken

* * *

„Zweierlei vom Alb-Lamm“ -
Ragout von der Schulter und rosa gebratenes Karree
mit Pesto-Schupfnudeln, buntem Bohnenragout und Speckchip

* * *

Armer Ritter vom Hefezopf mit Vanillesauce,
eingelegte Rieslingäpfel,
Rum-Rosineneis und Knusperhippe

€ 75,00

Menü 8 – Das traditionelle „Adler“-Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Kräutershrimps
und Rauchlachsstreifen

* * *

Schwäbische Festtagssuppe
(Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößchen und Backerbsen)

* * *

Schweinelenende im Kräuter-Schinkenmantel
frische Rahmchampignons,
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle
und Mandelbällchen

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten und Himbeermark

€ 65,00

als 3-Gang (ohne Vorspeise) € 51,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9

Konfierte Garnelen auf sautiertem Radicchio,
Avocadocreme und kleinem Kräutersalat
in Orangenvinaigrette

* * *

Tomatenconsommé
an Tomaten-Melonen-Carpaccio
mit Minze und Büffelmozzarella

* * *

Doradenfilet an Kapern-Zitronenrisotto,
marinierter Babypinatsalat und Pilzschaum

* * *

Basilikum-Zitronensorbet

* * *

Rinderfilet am Stück gebraten mit Parmesan-Senf Polenta
dazu Holunder-Essig-Sauce,
gefüllte Paprika, Zucchinirollchen und Zuckerschoten

* * *

Kaffee-Mascarponeschnitte mit Bitterschokoladensorbet,
Kakao-Biskuit, marinierten Kirschen,
Kirschespuma und kandierte Orangenschale

als 5-Gang (ohne Zwischengang)	€ 90,00
als 6-Gang	€ 105,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Schinken und Krüstchen	€ 8,50	p. P.
Adlers würziges Currywurst-Gulasch mit Wurzelbrot	€ 9,00	p. P.
Käsebrett, mit Früchten		
„regional“	€ 9,00	100 g
„gemischt“ mit Rohmilchkäse	€ 14,00	100 g
„Rohmilch“	€ 16,00	100 g
Rohschinkenbrett		
mit Salami und Mixed Pickles	€ 9,00	100 g

dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten.

Ein vegetarisches & veganes Menü finden Sie auf der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants Schwabenstube oder auf Anfrage.
Unsere Empfehlung ist, dass Sie sich ein Menü auswählen und wir gerne eine entsprechende Anpassung anbieten.

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	€ 4,00	p. P.
Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€ 11,00	p. P.
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	€ 16,00	p. P.