

MENÜVORSCHLÄGE

(S O M M E R / F R Ü H H E R B S T 2 0 2 6)

Gültig ab 1. September

- 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

www.adler-asperg.de





Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie persönlich und sind Ihnen bei der Zusammenstellung eines individuellen Menüs für Ihre Firmen- und Familienfeiern sowie korrespondierender Weine gerne behilflich.

Unser Küchenteam legt zudem größten Wert auf regionale Produkte und einen saisonalen Markteinkauf.

Ab 8 Personen möchten wir Sie bitten, ein **einheitliches Menü** festzulegen. Selbstverständlich wird unser Küchenteam für Vegetarier und Allergiker eine passende Alternative anbieten. Selbstverständlich besteht zudem die Möglichkeit aus den verschiedenen Menüs ein individuelles Menü zusammenzustellen.

In den angegebenen Menüpreisen sind das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Es gelten unsere aktuellen AGBs. Diese können Sie auf unserer Webseite und im Angebot für Ihre Veranstaltung einsehen.

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurke,
marinierten Kirschtomaten, Sprossen und Croutons

oder

Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultaschen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

* * *

Schweinebraten aus dem Rohr mit Bierjus, Krautsalat und Röstkartoffeln

* * *

Vanillennocken mit marinierten Beeren, Himbeersorbet und
Nussbutterstreusel

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 48,00 pro Person

als 4-Gang Menü € 60,00 pro Person

Menü 2

Geschmorter Kürbis mit Chili-Limetten-Marinade,
eingelegten Schalotten und Büffelburrata

* * *

Tomatenkraftbrühe mit Frischkäsenocken und Basilikum

* * *

„Pollo Fino“ -Hähnchenschenkel ausgelöst-
mit Tomaten und Oliven geschmort,
dazu Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffelwürfel

* * *

Grießschnitte
mit Birnenragout, Vanille-Birnensorbet und Sabayon

als 3-Gang Menü(ohne Suppe) € 55,00 pro Person

als 4-Gang Menü € 65,00 pro Person

Menü 3 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Glacierte Kalbshaxe
- frisch aus dem Ofen -
mit Bratenjus, hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat

* * *

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 4

Tranche vom Saibling mit gehobeltem Fenchel,
Zitronenvinaigrette und Kräutersalat

* * *

Kokoskürbissuppe mit Zitronengrassgarnele, Kokosschaum und Erdnüssen

* * *

Kalbsbrust -gefüllt- auf Bayrisch Kraut
mit Gewürzjus und Semmelknödel

* * *

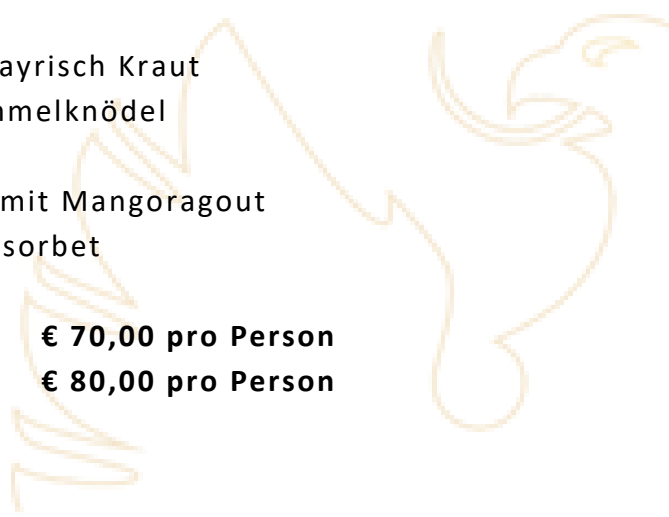
Weißes Schokoladenküchlein mit Mangoragout
und Passionsfruchtsorbet

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)

€ 70,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 80,00 pro Person



Menü 5

„Schwäbisches Alb Sushi“

Roulade von Räucherlachs und Kräuterflädle
mit Schnittlauchsauce und Blattsalat

* * *

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
und Wurzelgemüsewürfeln

* * *

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

* * *

„Schwarzwald Traum“

(Zartbitterschokoladenmousse mit Vanilleeis, lauwarmen Kirschkompott,
Schokoladensponge und Vanillecreme)

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

Menü 6

Thunfischtatar mit Soja-Ingwermarinade, gebackener Avocado, Guacamole
und knusprigen Glasnudeln

* * *

Waldpilzconsommé mit eingelegten Kräutersaitlingen, Petersiliennocken
und Kräuteröl

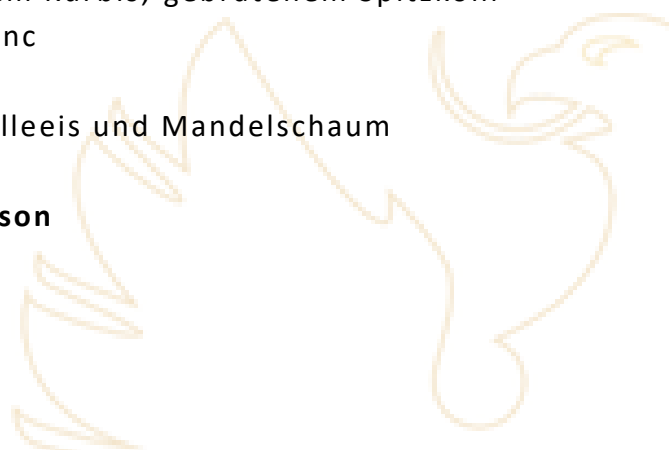
* * *

Wolfsbarschfilet mit Kürbispüree, eingelegtem Kürbis, gebratenem Spitzkohl
und Beurre Blanc

* * *

Tarte Tatin vom Boskopapfel mit Vanilleeis und Mandelschaum

€ 80,00 pro Person



Menü 7 – Das traditionelle „Adler“- Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate,
mit Shrimps in Dillmarinade und Streifen vom Räucherlachs

* * *

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

* * *

Schweinefilet im Kräuter-Gemüsemantelnetz
mit frischen Rahmchampignons, buntem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten, Himbeergel und Vanilleschaum

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

Menü 8

Gebeizte Forelle mit eingelegtem Kohlrabi, marinierter Brunnenkresse
und Apfelsud

* * *

Kräuterschaumsuppe
mit Wachtelei, Croutons und Schnittlauchöl

* * *

Bananen-Miso-Sorbet

* * *

Kalbsfilet mit Kalbskopfragout,
Süßkartoffelpüree, wildem Brokkoli und Kräutersaitling

* * *

Pavlova mit Brombeersorbet,
Nougatmousse und marinierten Brombeeren

als 4-Gang Menü (ohne Vorspeise)	€ 80,00 pro Person
als 5-Gang Menü	€ 98,00 pro Person

Menü 9

Rindertatar mit eingelegtem Blumenkohl,
Blumenkohl-CousCous und Kräutermousse

* * *

Krustentier-Kokossuppe
mit Garnelenpraline und Zitronengrasöl

* * *

Hechtnockerl mit eingelegter Bete,
Schalottenspinat und Champagnerschaum

* * *

Brombeersorbet mit Tonkaschaum

* * *

Wachtelbrust und -keule mit Selleriepüree, grünem Apfel
und Röstzwiebel

* * *

Joghurtmousse mit eingekochten Zwetschgen,
Topfennocken und Zwetschgensorbet

als 5-Gang Menü (ohne Zwischengang Hechtnockerl) € 98,00 pro Person
als 6-Gang Menü € 115,00 pro Person

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig
eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien mit.

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit eines Buffets. Die
entsprechenden Vorschläge erhalten Sie separat. Sprechen Sie uns gerne an!

Mitternachtsempfehlungen

Chili con Carne
mit Wurzelbrot und Kartoffelchips € 9,50 p. P.

Adler's Currywurst mit Wurzelbrot
und verschiedenen Schärfen € 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.

Bitte wählen Sie ein **gemeinsames Menü**, es ist nicht möglich für eine Gruppe verschiedene Menüs oder Gerichte zu wählen.

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

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

Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€ 13,00	p. P.
---------------------------------------	---------	-------

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

