



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge ***(Frühjahr/Sommer 2021)***

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
	Mörrike-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/Sommer 2021 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit!

Gerne sind wir Ihr Gastgeber

*Ihre Familie Ottenbacher
und Mitarbeiter*



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Saison -Spargelkarte

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

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe
mit Krüstchen und Schnittlauchsahne

Deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
Kräuterflädle
neue Kartoffeln

zusätzlich, z.B. mit:

gemischtem Schinken

Rinderfilet

Kalbsrückensteak

Lachsfilet

-Preis auf Anfrage- & Verfügbarkeiten

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



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 1

Sellerie-Petersilienschaumsüppchen
mit Röstbrotstick, Schwarzwälder Schinken und Sauerrahm

* * *

Roulade von Schweinerücken und Paprika-Pilzbrät
an Lembergerjus, geröstete junge Möhren
und Pommes Risolee

* * *

Karamellisiertes Blätterteigkissen mit Vanillecreme, marinierte Beeren,
angeschlagene Sahne und Schokoladenraspeln

€ 42,00

Menü 2

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurken, Paprika,
marinierten Kirschtomaten und Croutons

oder

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Rahmbraten von der Kalbshaxe
mit sautiertem Baby-Spinat, Fenchelschiffchen und
Kartoffel-Nußbutterkrapfen

Mousse von Vollmilchschokolade
mit Knuspervanilleeis, Mangomark und prickelndem Erdbeershot

Als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 49,00

Als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 58,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 3

Cremesuppe von gegrillter Zucchini
mit Brennessel-Mandel Pesto, Feta und Zucchiniravioli

* * *

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

* * *

Himbeer-Tiramisu mit weißem Schokoladeneis,
Kaffeeegel und Kakaobohnenhippe

€ 49,00

„Das Kanzlermenü“ - Menü 4

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch
und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Kartoffel- und Blattsalat

* * *

Glacierte Kalbshaxe
- frisch aus dem Ofen -
Bratenjus, hausgemachte Spätzle

* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 54,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 5

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

* * *

Tomatenkraftbrühe
mit Riebele, marinierten Kirschtomaten
und knusprigem Neckartaler Rohschinken

* * *

Rinderrücken-am Stück gebraten-
mit Rotweinzwiebeln, Bratenjus, Wurzelgemüserisotto,
grünem Spargel und gebratene Grießschnitte

* * *

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

€ 68,00

Menü 6

Lauwarm gebeizter Lachs auf mariniertem Fenchel,
dazu Kressesalat in Holunderblütenvinaigrette,
Holzofenbrotcroutons und Apfel-Gurkensud

* * *

Confierte Garnele auf Spinat-Nudelrisotto
mit grünem Spargel und Safranschaum

* * *

Kalbsfilet am Stück gebraten
an Pestoschupfnudeln, Portweinjus
und zweierlei von Kohlrabi „als Salat und als Törtchen“

* * *

Erdbeer-Joghurt Panna Cotta mit Erdbeersorbet,
Quarkkrapfen und Creme Patissier mit karamelisiertem Anis

€ 77,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

Carpaccio von Rinderfilet mit Limonenvinaigrette,
Romanasalatherz, gehobeltem gereiftem Frischkäse,
grobem Pfeffer und Laugencroutons

* * *

Kräuterschaumsüppchen
mit Kartoffelroyal und knuspigem Speck

* * *

Lachsfilet und Riesengarnele
in Passionsfruchtsauce mit Zitrusrisotto,
Senfkohl und sautierten Gartengurken

* * *

Sauerrahm-Creme Brûlée mit Waldhonig, marinierten Mangospalten
Bitterschokoladeneis und Avocado-Vanillegel

€ 70,00

„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 Kartoffel-Spätzle
und Mandelbällchen

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten und Himbeermark

€ 63,00

Als 3-Gang ohne Vorspeise € 49,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9

Geflügellebermousse auf geröstetem Brioche
mit Champignons, grünem Apfel und Holunderessigemulsion

* * *

Rindertatar -angegossen mit Rinderessenz-
dazu Heuöl und Sauerteigbrotchip

* * *

Confierte Riesengarnele an grünem Spargel,
Kichererbsenpraline, Krustentierbutter und Avocadodip

* * *

Apfel-Staudenselleriesorbet

* * *

Rinderfilet im Champignonmantel
auf Pfeffer-Sherry Jus mit Kartoffel-Comte-Krapfen,
Erbssenpüree, Frühlingslauch und gebläunte weiße Zwiebeln

* * *

Joghurteis, Rumkugel, und mariniertes Rhabarber
mit Vanille-Molkesud und Basilikumöl

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

Ein vegetarisches Menü oder Fisch erhalten Sie gerne auf Anfrage.

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



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Würzige Gulaschsuppe
mit Wurzelbrot und Sauerrahm € 9,00 pro Person

Adlers Currywurstgulasch
mit Wurzelbrot € 9,00 pro Person

Tom Yam Suppe
Thailändische Gemüsesuppe
mit Garnelen € 10,00 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

Sorbet als Zwischengang € 4,00 pro Person

Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt) € 11,00 pro Person

Dessertbuffet (ab 20 Personen) € 16,00 pro Person