



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Es gibt immer einen guten Grund für einen Besuch im Adler Asperg

Restaurant Schwabenstube

das Traditionsrestaurant mit der kreativen Küche

AGUILA - Die Tapas Bar

*eine Alternative in ungezwungener Atmosphäre
zum Essen, Trinken, Plaudern*

Schubart Stube auf dem Hohenasperg

unser Ausflugslokal mit Biergarten

Gartenrestaurant

*hier bewirten wir Sie in der warmen Jahreszeit
im Freien zum Frühstück und Mittagessen
und die mediterrane Gartenterrasse
für Stehempfänge*

Festsaal und Banketträume

*für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen in jeder Größe den
richtigen Rahmen*

Seminarräume

ausgestattet mit moderner Tagungstechnik

Außer-Haus-Service

(von 2 bis 1000 Personen)

wir können alles für Sie organisieren und arrangieren

Hotel

*70 komfortable Hotelzimmer und Appartements
Hallenschwimmbad - Sauna – Fitnessraum – Hotelbar
Garagen und Parkplätze (kostenpflichtig)
direkt am Haus*

*Gerne sind wir Ihre Gastgeber
Familie Ottenbacher und Mitarbeiter*



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Weihnacht

*Es naht ein Fest mit seinen Freuden.
Ach, manchem Herz – wohl – auch mit Weh.
Von fern her tönet Glockenläuten
Und Wald und Flur deckt Reif und Schnee.
Die lieben, trauten, alten Lieder
Erklingen hell – und doch so schwer –
Und auf die Erde senkt sich nieder
Ein Friedenshauch vom Himmel her.
Es jubeln Kinder unterm Baume
Und Tränen künden Freud und Leid.
Rings um uns her im weiten Raume
Ist hohe heil'ge Weihnachtszeit.
Mög doch ihr Geist uns recht erfüllen,
Tief in uns dringen echt und rein.
Und möge doch nach Gottes Willen
Auch künftig wahrer Friede sein.*

Vom Adlerwirt Richard Ottenbacher (Großvater)

Unsere Aperitif – Empfehlung

Weihnachts-Cocktail:

mit Alkohol: € 12,50
ohne Alkohol: € 11,00

Liebe Gäste, bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Seiten

Ihr gewünschtes Menü aus:

Änderungen vorbehalten

- 4 Gang Menü € 110,00 pro Person-
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert)

- 3 Gang Menü € 98,00 pro Person-
(Vorspeise ODER Suppe, Hauptgang und Dessert)

*Ein frohes Weihnachtsfest wünscht Ihnen
Familie Ottenbacher und Mitarbeiter*



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Vorspeisen und Suppen

Ludwigsburger Feldsalat

mit eingelegten Birnenspalten, Salzmandeln und karamellisiertem St. Maure

Tatar vom Charolais Rind

mit eingelegter Roter Bete, Blutampfer und Sherry Gelee

Elsässer Saibling

mit Misolack, Kohlrabi, gerösteter Haselnuss und Kaviarvinaigrette

Essenz vom Hirschkalb

mit Maultäschle, Wurzelgemüse und Nussbutter

Sellerieschaumsuppe

mit Sauerteigcroutons und gehobelter Marone

Hauptgerichte

Rehkeule

-aus heimischer Jagd-

geschmorte Keule mit Wildrahmsauce,
kalt gerührten Preiselbeeren, Weißweinbirne, Rotkohl
und geschmelzten Spätzle

Weihnachtsgans

mit Orangen-Gewürzjus, Apfel-Rotkohl,
Semmel- & Kartoffelknödel und glasierten Maronen

Duo vom Milchkalb

rosa gebratener Rücken und Ragout
mit Portweinjus, Petersilienwurzel, Rosenkohl und Bäckerinkartoffel

Steinbutt

auf Schwarzwurzelrisotto, glasierter Schwarzwurzel und Petersilien-Beurre blanc

Geschmorter Hokkaido Kürbis

mit Stracciatella, eingemachter Quitte, Kürbisschaum und Kernen

Desserts

Bratapfel Tarte Tatin

mit Vanilleschaum, Sauerrahmeis und Calvados Sud

Creme brûlée von Zimtblüte

mit Ingwer-Zwetschgen, Zwetschgensorbet und Gewürzstreusel

Rohmilchkäse-Auswahl

von der Fromagerie Tourrette in Straßburg



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Kinder-Menü

Buchstabensuppe

Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Erbsen-Karotten-Gemüse
und Spätzle

Warmer Schokoladen Brownie
mit Mangoragout und Vanilleeis

€ 45,00

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Adler

