

MENÜVORSCHLÄGE

(FRÜHJAHR/SOMMER 2025)

- 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,

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 - Vegetarisches Menü

Erbsenhummus mit geschmorter Zucchini, Sauerteigbrotchip,
Frischkäse und Kresse

* * *

Pilzbrühe

mit eingelegten Kräuterseitlingen und Flädlestreifen

* * *

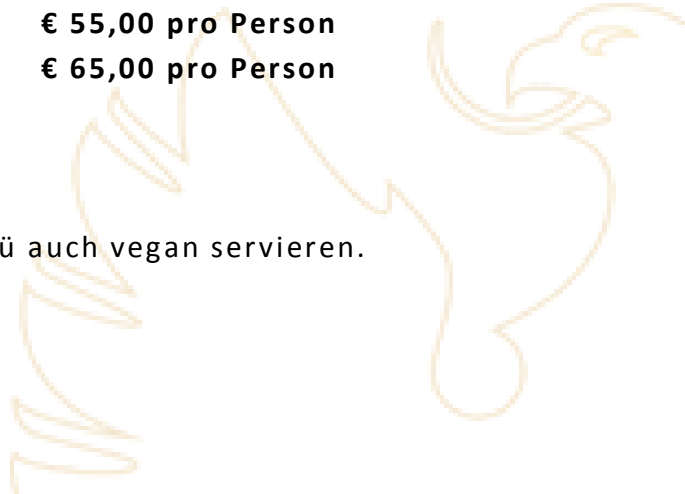
Gebackene Fenchelschiffchen auf cremiger Maispolenta,
Kirschtomatenragout, Frühlingslauch und Basilikumpesto

* * *

Sorbetvariation mit Früchten

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)	€ 55,00 pro Person
als 4-Gang Menü	€ 65,00 pro Person

Gerne können wir Ihnen dieses Menü auch vegan servieren.



Menü 2

Spinatcremesüppchen
mit Kartoffeltorilla und Laugenperlen

* * *

Rouladen von Schweinerücken
gefüllt mit Speck, Preiselbeeren, Kräuter und Bergkäse
an Bratensaft, Lauchgemüse
dazu geröstete Kartoffeln und Gurkensalat

* * *

Quark-Vanille Mousse mit mariniertem Birnen-Melonenragout,
knusprigen Mandeln, Butterstreusel und Beerenmark

€ 50,00 pro Person

Menü 3

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurke,
marinierten Kirschtomaten, Stifte von grünem Apfel
und Erdbeer-Spargel-Vinaigrette

oder

„Kleiner Gaisburger Marsch“

* * *

Kalbsrahmbraten mit sautierten Pilzen,
geschmelztem Brokkoli, Fingerkarotten und hausgemachten Spätzle

* * *

Weißer Schokoladen Crème Brûlée mit Riesling-Birnenpalten,
Vanille-Zitronensauce und Erdbeersorbet

als 3-Gang Menü

€ 55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 65,00 pro Person





ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 4

Marinierte Tomatenecken, Büffelmozzarella,
Gazpachosud, Croûtons und Basilikumöl

* * *

“Pollo Fino” - Hähnchenschenkel ausgelöst -
mit Oliven und Tomaten geschmort
in Sherryjus mit Peperonata, Gremolataschmelze
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Gebackene Mascarponeschnitte, Limonen-Basilikumsorbet,
marinierte Beeren und Amarettoschaum

€ 50,00 pro Person

Menü 5 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmelzten Zwiebeln

* * *

Bunte Blattsalate

* * *

Glasierte Kalbshaxe
- frisch aus dem Ofen -
Bratenjus, hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat

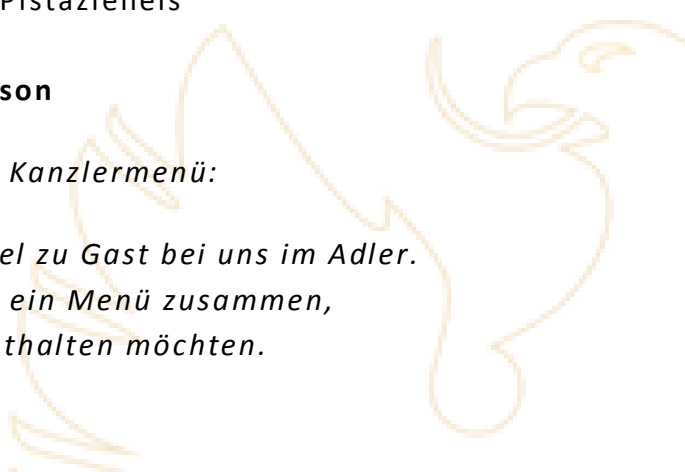
* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneis

€ 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 6

„Schwäbisches Alb Sushi“ -

Roulade von Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse
im Kräuter-Dinkelflädle mit Schnittlauchsauce, Wasabi-Kaviar und Blattsalat

* * *

Rinderkraftbrühe mit
Grießnocke, Kirschtomaten und Würfel vom Tafelspitz

* * *

Rinderrücken - am Stück gebraten -
mit Lemberger-Zwiebelconfit, Portwein-Jus,
buntem Gemüse, hausgemachten Spätzle und Nussbutter-schmelze

* * *

„Schwarzwald Traum“

(Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschkompott,
Vanillesahne und gezupftem Schokoladenbiskuit)

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

€ 75,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person

Menü 7

Konfiertes Lachsforellenfilet auf Avocadocreme, Salatherz,
Glasnudelsalat, Passionsfrucht vinaigrette und knusprigem Reispapier

* * *

Karotten-Kokossuppe mit Kokossahne
und marinierten Shrimps

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
auf Ananas-Currysauce, gebackene Reisbällchen,
Senfkohl und Koriander-Sesamöl

* * *

Muscovado-Schokoladenmousse an marinierter Banane,
Mangosorbet und Zitronengras-Panna Cotta

€ 75,00 pro Person



Menü 8 - Das traditionelle „Adler“- Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Kräutershrimps und Rauchlachsstreifen

* * *

Schwäbische Festtagssuppe
(Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößchen und Backerbsen)

* * *

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

* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten, Baiser und Himbeermark

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 62,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 78,00 pro Person

Menü 9

Serrano Schinken mit grünem Spargel,
Aprikosen-Kerbel Marinade, Pilzflan und Spinatsalat

* * *

Salat und klares Süppchen von Kirschtomaten
mit Basilikum-Crostini

* * *

Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken
auf cremiger Parmesanpolenta,
mediterranem Gemüseröllchen und Balsamicojus

* * *

Tartelette gefüllt mit Lemon Curd, marinierte Melone,
Vanilleeis und weiße Schokoladenganache

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 70,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person



Menü 10

Maishuhnbrust und Serrano Schinken
auf Couscous, Avocadoemulsion, eingelegten Radieschen
Kirschtomatengelee und Babyspinat

* * *

Krustentierschaumsuppe
mit Lachsklößchen und Schnittlauchöl

* * *

Kabeljauschnitte auf Gurken-Kohlrabisalat,
Petersilien-Beurre Blanc und Wasabi-Kaviar

* * *

Grünes Apfelsorbet mit Gin

* * *

Rinderfilet rosa - am Stück gebraten –
in Kaffee und Chili gewälzt,
dazu Tagliolini in Trüffelbutter,
Thai Spargel, „Karottenstampf“ und Beurre Rouge

* * *

Erdbeer-Joghurtschnitte mit Honigeis, Himbeermark,
Mandelknusper, marinierten Beeren und Champagnerschaum

als 5-Gang Menü (ohne Kabeljauschnitte)

€ 105,00 pro Person

als 6-Gang Menü

€ 120,00 pro Person



Mitternachtsempfehlungen

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Schinken und Krüstchen **€ 9,50 p. P.**

Adlers würziges Currywurst-Gulasch mit Wurzelbrot **€ 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.

Wir empfehlen Ihnen, ein Menü auszuwählen und bieten Ihnen gerne eine entsprechende Anpassung an.

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 **€ 4,50** **p. P.**

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

Dessertbuffet (ab 20 Personen) **€ 18,00** **p. P.**

