



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge **(Herbst/Winter 2024)**

- ab 8 Personen -
gültig ab 18. Oktober 2024



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 finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein individuelles Menü für Ihre Firmen- und Familienfeiern zusammen.

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. Bitte teilen Sie uns frühzeitig eventuelle Unverträglichkeiten mit.

Es besteht die Möglichkeit aus den verschiedenen Menüs ein einheitliches Menü auszuwählen.

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

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

Menü 1
- vegetarisch -

Bunter Feldsalat mit Granatapfelkernen, karamellisierten Kürbiskernen,
Kartoffelstroh und Orangen-Preiselbeerdressing

* * *

Petersilienwürzelsüppchen
mit Krüstchen und Petersilienöl

* * *

Kartoffelrösti mit Hokkaido-Kürbisragout, Limonen-Krautsalat,
Pilzschaum und Holunderessig

* * *

Vanillemousse mit Himbeersorbet und Hafercrumble im Glas

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



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 2

Creemesuppe von Kürbis und Mandarine
mit Sahne, Zitrusöl und gerösteten Kernen

* * *

Schweinerücken mit Brezel, Kräutern und Schinken gefüllt
an Senfjus, Schupfnudeln und cremigem Wirsinggemüse

* * *

Kirschmichel mit Schokoladeneis, Zimtsahne und Kirschgel

€ 45,00 pro Person

Menü 3

Bunter Salatteller mit Radieschen, Gurke,
marinierten Tomatenecken und Kresse

oder

Rinderkraftbrühe mit Spinatflädlestreifen,
Grießklößen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

* * *

Sauerbraten von der Rinderschulter
mit Apfel-Rotkohl, geschmelzten Schupfnudeln und Balsamico-Gewürzjus

* * *

Nougatmousse mit Zitruskompott, Vanilleeis und Mandelhippe

als 3-Gang-Menü € 50,00 pro Person

als 4-Gang-Menü € 59,00 pro Person

Menü 4

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
auf Zucchini-Carpaccio, Birnenschutney, Preiselbeeren,
Sauerteigbrotchips und Kräutersalat

* * *

„Ossobuco“ -geschmorte Kalbshaxenscheibe-
mit Gremolataschmelze, Tomaten-Relish, Peperonatagemüse
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Kaffeesirup, Mandelkuchen, Amarettoeis und kandierten Orangen

€ 55,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 5 – „Das Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Glacierte Kalbshaxe
- frisch aus dem Ofen -
Bratenjus, Karotten-Kohlrabigemüse
und hausgemachten Spätzle

* * *

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 6

Neckartaler Rohschinken mit Linsensalat,
Salatherz mit Joghurtvinaigrette und Kartoffelknusper

* * *

„Kleiner -Gaisburger Marsch“
Tafelspitzkraftbrühe mit Tafelspitzwürfel,
Wurzelgemüse, Spätzle, Kartoffeln und Röstzwiebeln

* * *

Zweierlei von der Ente
-die Brust rosa gebraten und ein Ragout von der geschmorten Keule-
an Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel in Schinkenschmelze

* * *

„Schwarzwald-Traum“
Vanille- und Schokoladeneis mit lauwarmen Kirschen,
Vanillesahne, Schokoladenbiskuit und Schokoraspeln

€ 70,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

„Schwäbisches Alb Sushi“
Roulade von Räucherlachs und Kräuterflädle
mit Schnittlauch-Meerrettichsauce und Blattsalat

* * *

Linsencremesüppchen
mit Sauerkraut und Krüstchen

* * *

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

* * *

Lauwarme Topfen-Marillenknödel mit Nussschmelze,
Apfel-Preiselbeer-Kompott, Vanilleschaum und Waldhonigeis

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

Menü 8

-Vitello-
rosa Kalbsrückenscheiben mit Tomaten-Kerbelvinaigrette, Thunfischschaum,
Kirschtomaten, kleinem Salatbouquett und Olivengrissini

* * *

Klare Sauerkrautsuppe mit Specknocken
und Petersilienöl

* * *

Rehkeule -aus heimischer Jagd-
Geschmort an Korinthen-Waldhonigjus-Rahmsauce,
Weißweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Pilzen, Rahmwirsing und Schupfnudeln in Nussschmelze

* * *

Weißes Schokoladenparfait mit Lembergerbirne,
gebackener Grießschnitte und Birnenschaum

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 70,00 pro Person
als 4-Gang-Menü € 80,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9 – „Unser traditionelles Hochzeitsmenü“

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps und Rauchlachsstreifen
* * *

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Maultäschle, Grießklößchen, Backerbsen und Schnittlauch
* * *

Schweinelende im Kräuternetz
mit Rahmchampignons, buntem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen
* * *

Adlers Eisgugelhupf
mit Früchten, Himbeermark und Vanilleschaum

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

Menü 10

Röstiecke mit Ofenkürbis,
gratiniertem Ziegenfrischkäse, Paprikacreme und Fenchelsalat
* * *

Krustentierschaumsüppchen
mit gebackener Garnelenpraline und Curryöl
* * *

Kalbsrücken mit Kräuter-Senf-Kruste
auf Sauerrahmgnocchi, wildem Brokkoli,
Senfkohl, Babypinac und Spinatöl
* * *

Kürbis-Crème-Brûlée mit Malzbierreis,
eingelegten Kirschen und knusprigen Schokobiskuit

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 70,00 pro Person
als 4-Gang-Menü € 85,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 11

Entenleberterrinen mit Süßweingelee,
gebratener Entenleber an Madairajus,
Madairagelee, Apfelbrot und kleinem Wildkräutersalat

* * *

Klare Rotkohlconsommé
mit Blätterteig-Käse-Kissen

* * *

Lauwarmes Eisforellenfilet
auf Blumenkohl-Couscous, geröstetem Blumenkohl
und Krustentier-Curry-Schaum

* * *

Passionsfrucht-Basilikum-Sorbet

* * *

Crepinett vom Rehrücken auf Dörripflaumensauce
mit gebratenen Quitten,
cremigem Petersilienwurzel-Rosenkohl-Ragout
und geröstetem Hefeknöpfle

* * *

Zitronenküchle an weißem Schokoladenmousse
mit Portweifeigen, eingelegten Zwergorangen und Brombeersorbet

als 5-Gang-Menü (ohne Fisch-Zwischengang) € 120,00 pro Person

als 6-Gang-Menü € 135,00 pro Person



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Kartoffelsuppe mit Saitenwurstscheiben und Baguette	€ 8,50	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		

Sorbet als Zwischengang	€ 4,50	p. P.
Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€ 13,00	p. P.
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	€ 20,00	p. P.