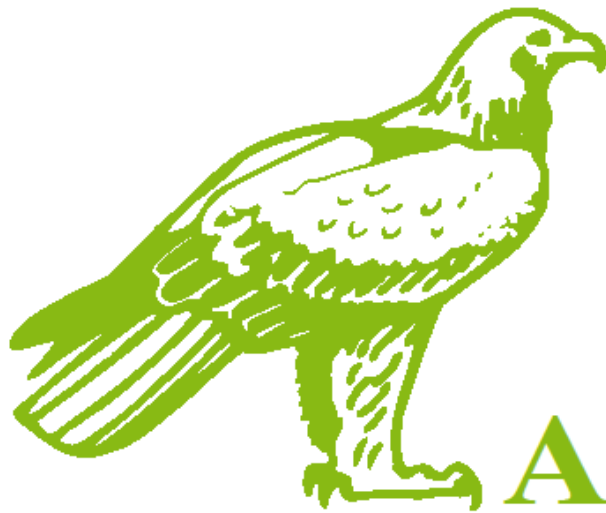




Zeit zum Feiern...



**Adler**

HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

Familie Fehrenbacher

Reichenbacher Hauptstraße 18

77933 Lahr

Tel. 07821 906390 Fax. 07821 9063933

[www.adler-lahr.de](http://www.adler-lahr.de)

Mail: [adler@adler-lahr.de](mailto:adler@adler-lahr.de)

**Menüvorschläge für Veranstaltungen**  
**und Banketts**  
**in unserem Hause**

## Platz für jeden Anlass – unsere Räumlichkeiten:

Verehrte Gäste falls Sie unser Gasthaus oder Gourmetrestaurant exklusiv buchen möchten, haben Sie bitte Verständnis für das Berechnen einer Raummiete. Dieser Betrag wird als Mindestumsatz mit ihrem Verzehr verrechnet.

### Adlersaal

Vorderer und hinterer Adlersaal für jeweils max. 40 Personen

Gesamter Adlersaal für max. 100 Personen

Keine Raummiete

### Gourmetrestaurant

Der exklusive Rahmen für max. 30 Personen

Raummiete € 2000 wird dem Verzehr angerechnet

### Gasthaus

Für max. 60 Personen

Raummiete € 3500 wird dem Verzehr angerechnet

### Kochschule

Für max. 20 Personen

Keine Raummiete

Für Kochkurse und Life-Kochevents beachten Sie bitte unsere Broschüren

### Personenzahl

Da wir für Sie termingenau einkaufen und frisch kochen, können Stornierungen bzw. Änderungen nicht bis zum Veranstaltungstag berücksichtigt werden.

Um Ihnen trotzdem möglichst viel Flexibilität für Ihre Feier zu garantieren, akzeptieren wir Änderungen der Personenzahl bis 2 Tage vor Veranstaltung kostenlos.

<b>Zum Aperitif</b>	<b>€</b>
Käse- und Blätterteiggebäck 3 Sorten pro Person	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen ( für 6 - 8 Personen )	12
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen ( für 10 - 14 Personen )	16
Mini-Quiche Lorraine mit Schinken, Lauch oder Lachs	Stück 1

### **Fingerfood serviert auf Happyspoon** **Stück € 2**

---

- Lachstatar mit Sauerrahmcreme und Parmesan cracker
- Forellenpraline mit Meerrettich und Saiblingskaviar
- Sushi mit Thunfisch, Salatgurke und Wasabi
- Maispouillardencroustillon mit Chilidipp
- Ziegenkäsepraline mit Sonnenblumenkernen und Mangochutney
- Seelbacher Schinken mit Gewürzmelone

### **Im Minigläschen** **Stück € 2**

---

- Gazpacho mit Fenchelgrissini
- Karotten-Ingwersüppchen mit Koriander
- Weisses Tomatenmousse mit Basilikumpesto

### **Exklusives** **Stück € 3**

---

- Gänseleberpraline mit Feigensenf
- Rindertatar mit Kaviar
- Fines de claires Austern
- Wachtelei mit Sprossensalat und Trüffelcremefraiche
- Jakobsmuschelsalat mit Ananas, Melone und Koriander

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung  
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Vegetarische, vegane Gerichte, sowie laktose- oder glutenfreie Speisen bieten wir Ihnen auf Wunsch an  
Ihre Menüs servieren wir Ihnen im Zeitfenster von 12:00h – 14:30h und von 18:00h – 22:30h

<b>Vorspeisen</b>	<b>€</b>
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	5
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	8
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	9
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas und Aiolisoße oder mit gebratenem Maispouardenbrüstchen und Croutons	12
Carpaccio von der Ochsenherztomate mit Monte Ziegokäse und Basilikumpesto	12
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelchips	14
Schwarzwaldforelle geräuchert mit Apfel-Cremefraiche, Radieschen und kleinem Salat	16
Wachtelroulade mit Gänseleber auf marinierten Stangenbohnen und Schmortomaten	18
<<Ceasar salad>> mit grünem Spargel, Parmesan und gebratenem Maispouardenbrüstchen	16
Gartenkräutersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Seelbacher Schinken und Kracherle	14
Gänseleberterrinen mit Trockenfrüchtechutney karamellisierter Brioche und kleinem Salat	20
<b>Suppen</b>	<b>€</b>
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	5
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	7
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	8

Zucchinicremesuppe mit knusprigem Freilandeier	8
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	9
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	9
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	10
Hummercremesuppe mit Estragon	9

### **Zwischengerichte ( mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich )** €

---

Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	15
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen und Salty Fingers	15
Seeteufel-Gamba-Spieß mit Thai-Gemüse, Eiernudeln und Erdnuss	16
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	16
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	18
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	20
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	20

### **Hauptgerichte** €

---

Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	21
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	21
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	21
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	22
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	22
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	26

Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	22
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	23
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	23
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	25
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	26
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	28

<b>Dessert</b>		<b>€</b>
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Schokoladensauce		6
Zweierlei Sorbets mit Früchten		6
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Limonensorbet		6
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen		7
Vanilleispraline mit Himbeersorbet und Meringe		9
Eisbombe <<Fürst Pückler>> mit Feuerwerk ( ab 20 Personen )	pro Pers.	9
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis		10
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis		11
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen		9
Adlerdessertteller		16
Dessertbuffet ( ab 20 Personen )	pro Person	15

<b>Käse</b>		<b>€</b>
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl	pro Person	8
Käseservice vom Wagen	pro Person	10

## Kaffee und Kuchen

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen.

Wir sind verpflichtet, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass selbst gebackene Kuchen frisch zubereitet, gekühlt gelagert und transportiert werden müssen. Leider können wir hierfür keine Haftung übernehmen.

Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 10 inklusive aller Heißgetränke wie Tee, Kaffee, heiße Schokolade etc.

## Kinder

Kinder bis 4 Jahre werden nicht berechnet, von 5-12 Jahren zum halben Preis.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

## Mitternachtsimbiss zu später Stunde.... €

Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel pro Person 7

Currywurstbrunnen mit Minibaguette pro Person 6

Im Chafing Dish serviert:

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln pro Person 8

Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe pro Person 6

## Menükarten €

Menükarten gefaltet mit Adlerlogo und Einlegeblatt

Format Din A5 Stück 2

Format Din A4 Stück 3

Namenskärtchen handbeschrieben Stück 1

Holzstaffelei mit großem Tischplan zur Übersicht pauschal 10

## Blumendekoration

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preise nach Absprache



## Musik und Nachtzuschlag

Verehrte Gäste, Sie dürfen bei uns nach Herzenslust feiern, für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 1 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pro angefangene Stunde ab 1 Uhr € 95

Um den Frieden mit der Nachbarschaft zu bewahren müssen bei Veranstaltungen mit Musik ab 23 Uhr die Fenster zur Adlerstrasse geschlossen bleiben.



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Adler begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Fehrenbacher