



Zeit zum Feiern...



HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

Familie Fehrenbacher

Reichenbacher Hauptstraße 18

77933 Lahr

Tel. 07821 906390 Fax. 07821 9063933

www.adler-lahr.de

Mail: 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.

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

Fingerfoodauswahl serviert auf Happyspoon, Minigläschen und Co. Stück € 1,50

- Mini-Clubsandwich mit Gewürzlachs und Lemonencreme
- Mini-Clubsandwich mit luftgetrocknetem Schinken, Ruccola und Parmesan
- Lachsroulade im Crepeteig mit Kräutercreme
- Kalte Karotten-Ingwersuppe
- Kalte Tomaten-Paprikasuppe
- Melonen – Minzkaltschale
- Garnele im Schinkenmantel mit Petersilienaioli
- Matjes mit Rote Beete-Creme und grünem Apfel
- Räucherfischtatar mit Gurke und Apfel
- Tomatentatar mit Rucola und Pinienkernen
- Mozzarellasalat mit Kirschtomaten und Balsamico
- Schwarzwaldsushi mit Avocado
- Mediterraner Gemüsesalat mit Thunfisch und Oliven
- Camembertwürfel mit karamellisierten Walnüssen
- Ziegenkäsepraline mit Sesam, schnittlauch und Pumpernickel
- Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Kresse
- Hähnchenfiletspieß mit Mango und Sesam
- Mini-Kalbsfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat

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

Vorspeisen	€
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	6
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	9
Feldsalat mit pochiertem Freilandei, Speck und Kracherle	10
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas und Aiolisoße oder mit gebratenem Maispouardenbrüstchen und Champions	12
<<Falsche Tomate>> mit Monte Ziegokäse, Kräutersalat und Geroldsecker Schinken	13
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	14
Gartenkräutersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Geroldsecker Schinken und Kracherle	14
Schwarzwaldforelle geräuchert mit Apfel-Cremefraiche, Radieschen und kleinem Salat	16
Wachtelroulade mit Gänseleber auf marinierten Stangenbohnen und Schmortomaten	18
Gänseleberterrine mit Trockenfrüchtechutney karamellisierter Brioche und kleinem Salat	22
Suppen	€
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	5
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5
Festtagssuppe mit Maultaschen, Flädle, Butterklößchen und Backerbsen	7
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	7
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	8

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	8
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aioli-Soße	9
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	10
Hummercremesuppe mit Estragon	10
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	10

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	17
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	17
Schuttertälcher Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	19
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	22
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	23

Hauptgerichte €

Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	21
Maispoulardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	21
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	21
Geschmorte Rinderschulter, Schalotte, Chillikresse und Kartoffel	21
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	22
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	23
Barbarieentenbrust mit Gewürzlake gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	23

Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	24
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	25
Bürgermeisterstück <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	26
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	26
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	27
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchi	27
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	28

Dessert €

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Schokoladensöße	6
Zweierlei Sorbets mit Früchten	6
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	6
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	8
Vanilleeispraline mit Himbeersorbet und Meringe	9
Eisbombe <<Fürst Pückler>> mit Feuerwerk (ab 20 Personen)	pro Pers. 10
<<Schwarzwald Marie>> Kirschsorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	9
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	10
Creme Brulee mit Himbeersorbet und Salzkaramell	10
Adlerdessertteller	17
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person 15

Käse €

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. Auf Sahnetorten bitten wir im Sommer zu verzichten.

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

Kinder

Kinder bis 4 Jahre werden nicht berechnet.

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

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 € 145

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