



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 abends 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. Minderungen der Personenzahl sind danach nicht mehr möglich.

Zum Aperitif	€
Käse- und Blätterteiggebäck (3 Sorten pro Person)	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 6 - 8 Personen)	14
Fenchelgrissini (3 Stück pro Person)	2

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

Musik

Um den Frieden mit der Nachbarschaft zu bewahren müssen bei Veranstaltungen mit Musik ab 23 Uhr im Adlersaal sowie im Gasthaus die Fenster geschlossen bleiben.

Service- 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 € 165

Bei Veranstaltungen mittags, können sie die Räumlichkeiten bis 16 Uhr nutzen.

Für jede weitere Stunde berechnen wir einen Servicezuschlag von € 65

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung und 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 Freilandeier, Speck und Kracherle	11
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	12
Kohlrabiparadeise mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	12
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aioliße und Croutons	14
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	15
Knuspergarnele mit Rote Beete und Ziegenkäse	16
Schwarzwaldforelle geräuchert mit Apfel-Creme fraiche, Radieschen und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	18
Gänseleberterrine mit Trockenfrüchtechutney karamellisierter Brioche und kleinem Salat	22

Suppen	€
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	6
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	6
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	7
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	9
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	9
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisoße	12
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	12
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	13
Hummercremesuppe mit Estragon	14
Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)	€
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	16
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen und Salty Fingers	16
Seeteufel-Gamba-Spieß mit Thai-Gemüse, Eiernudeln und Erdnuss	17
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	18
Schuttertälcher Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	19
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	24
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	24
Hauptgerichte	€
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasoße, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	21
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	22
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	23

Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersöße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	24
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	24
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	26
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	25
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	26
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	25
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	26
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	26
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	27
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	29
Dessert	€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6
Zweierlei Sorbets mit Früchten	6
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	7
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	8
Vanilleispraline mit Himbeersorbet und Meringe	9
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis	10
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	10
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	10
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	11
Adlerdessertteller	15

Dessertbuffet (ab 20 Personen) pro Person 16

Käse €

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl
pro Person 8

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 € 8

Kaffee und Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet

Bitte beachten sie auch unseren Servicezuschlag von € 65 pro Stunde ab 16 Uhr

Kinder

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

Mitternachtsimbiss zu später Stunde.... €

Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel pro Person 8

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



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

Ihre Familie Fehrenbacher und dem gesamten Adler- Team

Stand Januar 2020