

Weihnachten 2022



Genießen Sie eine gemütliche, ruhige und genussvolle
Advents- und Weihnachtszeit

**Bitte suchen Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü aus.
Falls sie Gerichte ändern oder austauschen möchten, beraten wir sie gerne**

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mwst

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck, gerösteten Kracherle und pochiertem Freilandei	13
Kräutersalat mit Rote Beete-Carpaccio, karamellisiertem Monte Ziego-Käse und Curry-Popcorn	16
Tatar von der Eismeerlachsforelle mit Wasabi-Eis, Gurke und Kartoffelgitter	17
Wintersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Kresse Geroldsecker Schinken und Balsamico-Dressing	15
Knuspergarnele mit Avocado, Eiszapfenrettich und Aprikosenchutney	18
Gänseleberterriner mit Feigenchutney, Sauerklee und Brioche	26

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle, Butterklößchen und Maultaschen	11
Curry-Zitronengrassuppe mit Mango-Enten-Wantan	13
Kleine Fischsuppe im Weckglas mit Aioliße und Knoblauchcroutons	14
Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Jakobsmuschel	15

Zwischengerichte

Kabeljau mit Minestronegemüse, Maccaroni und Schmortomaten	19
Zander auf der Haut gebraten, grünes Risotto, Stundenei und Belper Knolle	20
Schuttertälner Saibling, Tagliatelle, cremige Steinpilze und Brunnenkresse	20
Heilbutt mit Süßkartoffel, Paprika und Koriander-Salsa	21

Hauptgerichte

Barbarie-Entenbrust mit Gewürzlack Feigen-Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffeltaler	27
Geschmorte Rinderbäckchen mit Spätburgundersoße gefüllte Strauchtomate und Pommes Dauphine	25
Kalbsrückensteak mit Waldpilzkruste, Gemüsetörtchen, Mandelkroketten und Butterspätzle	27
Reichenbacher Rehnübchen mit Preiselbeersauce Wirsingtörtchen, Birnenschnitt und Quarkknöpfe	26
Kalbs- und Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Burgundersauce Gemüsetörtchen, Butterspätzle und Gratin Dauphinois	32
Vegetarisch: Steinpilzknödel mit grünem Risotto, Stundenei und Belper Knolle	24

Desserts

<<Fruchtsalat>>

Knallbrause, Joghurt-Limoneneis und Meringe 9

<< Schwarzwald Marie >>

Kirschsorbet mit Vanilleschaum, Schokoladenbiskuit und Schnapskirschen 11

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Salzkaramel 11

<<Apfelstrudel>> im Glas mit Vanilleeis und Zimtcrumble 12

Warmes Schokotörtchen mit Passionsfruchtsorbet und Walnuss-Krokanteis 13

Da wir für Ihre Feier termingenaue einkaufen und frisch kochen, können Stornierungen nicht bis zum Veranstaltungstag berücksichtigt werden. Um Ihnen aber trotzdem möglichst viel Flexibilität zu gewähren, akzeptieren wir Änderungen der Personenzahl bis 2 Tage vor Veranstaltung kostenfrei.

Schenken. Erleben. Genießen.

Unsere Geschenkidee zu Weihnachten :

Adler - Genussgutscheine

- Für erlesene Menüs in verschiedenen Preiskategorien,
in unserem Gourmet – Restaurant oder im gemütlichen Gasthaus
- Für Kochkurse in unserem Kochstudio
- Für unseren Chefs Table - Erleben Sie einen außergewöhnlichen
Einblick in unseren Küchenalltag.

Bestellen sie den Gutschein telefonisch, per Mail oder kommen sie persönlich vorbei.
Über unseren Online-Shop können Sie Gutscheine auch bequem zu Hause ausdrucken.

Gänseleberterrine

Scheiben zu 100 Gramm 22 € mit Gewürztraminer-Gelee und Brioche
Nur auf Vorbestellung möglich.

Familie Fehrenbacher

Reichenbacher Hauptstraße 18 77933 Lahr

Tel. 07821 906390 Fax. 07821 9063933

www.adler-lahr.de

adler@adler-lahr.de

