

Weihnachten 2020

A close-up photograph of a red Christmas stocking. The stocking is the central focus, with a gold and silver bell and a red ribbon tied around its opening. The background is a soft, out-of-focus white and red. The lighting is bright, highlighting the texture of the stocking and the metallic sheen of the bell.

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	10
Kräutersalat mit Rote Beete-Carpaccio, karamellisiertem Monte Ziego-Käse und Curry-Popcorn	13
Tatar von der Eismeerlachsforelle mit Wasabi-Eis, Gurke und Kartoffelgitter	14
Wintersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Kresse Geroldsecker Schinken und Balsamico-Dressing	14
Knuspergarnele mit Avocado, Eiszapfenrettich und Aprikosenchutney	16
Maispoulardenterrine mit süß-sauren Zwetschgen, Röstbrot und kleinem Salat	18
Gänseleberterrine mit Feigenchutney, Sauerklee und Brioche	23

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle, Butterklößchen und Maultaschen	7
Curry-Zitronengrassuppe mit Mango-Enten-Wantan	9
Kleine Fischsuppe im Weckglas mit Aiolisöße und Knoblauchcroutons	9
Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Jakobsmuschel	10

Zwischengerichte

Kabeljau mit Minestronegemüse, Maccaroni und Schmortomaten	15
Zander auf der Haut gebraten, grünes Risotto, Stundenei und Belper Knolle	15
Schuttertäler Saibling, Tagliatelle, cremige Steinpilze und Brunnenkresse	16
Heilbutt mit Süßkartoffel, Paprika und Koriander-Salsa	17

Hauptgerichte

Barbarie-Entenbrust mit Gewürzlack Feigen-Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffeltaler	23
Geschmorte Rinderbäckchen mit Spätburgundersoße gefüllte Strauchtomate und Pommes Dauphine	21
Kalbsrückensteak mit Waldpilzkruste, Gemüsetörtchen, Mandelkroketten und Butterspätzle	23
Reichenbacher Rehnüßchen mit Preiselbeersauce Wirsingtörtchen, Birnenschnitz und Quarkknöpfle	25
Kalbs- und Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Burgundersauce Gemüsetörtchen, Butterspätzle und Gratin Dauphinois	26
Schulter vom Iberico-Schwein glasierte Salatherzen, Portweinzwetschgen und Maispolenta	27
Vegetarisch: Steinpilzknödel mit grünem Risotto, Stundenei und Belper Knolle	19

Desserts

<<Fruchtsalat>>

Knallbrause, Joghurt-Limoneneis und Meringe 8

<< Schwarzwald Marie >>

Kirschsorbet mit Vanilleschaum, Schokoladenbiskuit und Schnapskirschen 9

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Salzkaramel 9

<<Apfelstrudel>> im Glas mit Vanilleeis und Zimtcrumble 9

Warmes Schokotörtchen mit Passionsfruchtsorbet und Walnuss-Krokanteis 10

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.

„Besinnung und Geschenke müssen sich nicht widersprechen.

Mit Achtsamkeit und Liebe ausgesucht, kann ein einfaches Geschenk sehr viel Freude machen“

Monika Minder

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

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 17 € 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

