



**Zeit zum Feiern...**



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 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

### **Stornobedingungen:**

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

Wir danken für Ihr Verständnis, dass wir eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine genaue Teilnehmerzahl für das Menü benötigen.

- Stornierung bis 8 Tagen vor der Veranstaltung – kostenfrei
- Stornierung ab 7 Tagen vor der Veranstaltung – 50% des Menüpreises
- Stornierung ab 3 Tage vor der Veranstaltung – 80% des Menüpreises
- Bei Nichterscheinen am Tag der Veranstaltung – 100% des Menüpreises



## 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 € 200

Bei Veranstaltungen mittags, können sie die Räumlichkeiten bis 15 Uhr nutzen.

Pro angefangene Stunde ab 15 Uhr € 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 – 14:00h und von 18:00h – 22:00h**

## Vorspeisen

	€
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	7
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	10
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	14
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	13
Kohlrabicarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	14
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aioliße und Croutons	18
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	18
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	22
Gänseleberterrinen mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	28

## Suppen

Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	7
---	---

Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	7
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	9
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	11
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aioli-Soße	15
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	16
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	15
Hummercremesuppe mit Estragon	18

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

---

Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	20
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	20
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	23
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	24
Schuttertälcher Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	23
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	33
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	35

### **Hauptgerichte** €

---

Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	25
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	25
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	25
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	27
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	28

Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	29
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	29
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	31
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	31
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	32
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	34
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	34
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	36
<b>Dessert</b>	<b>€</b>
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7
Zweierlei Sorbets mit Früchten	8
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	9
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	9
Vanilleispraline mit Himbeersorbet und Meringe	11
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis	13
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	12
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	12
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	14
Adlerdessertteller	22
Dessertbuffet ( ab 20 Personen )	pro Person 20

## Käse

€

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl  
pro Person 13

## Kaffee und Kuchen

Auf Wunsch dürfen Sie gerne Ihren Kuchen selbst mitbringen.

Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 8

Kaffee und Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

Für die Berechnung eines Servicezuschlags ab 15 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pro angefangene Stunde ab 15 Uhr 65

## 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 10

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln pro Person 10

Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe pro Person 8

## 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 Dezember 2022