



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 Ihre
Veranstaltung 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

Zum Aperitif	€
Käse- und Blätterteiggebäck (3 Sorten pro Person)	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 6 - 8 Personen)	16
Fenchelgrissini (3 Stück pro Person)	2

Fingerfoodauswahl serviert auf Happyspoon, Minigläschen und Co. Stück € 2

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

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
Kohlrabiacarpaccio mit Orangensalat, Macadamianüssen und Kräutersalat	14
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisauce 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
Gänseleberterrine 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
Kürbisc cremesuppe mit knusprigem Freilandeier	11
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	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
Schuttertaler 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 Madeirasoe, Gemuse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	25
Maispoulardenbrustchen in Morchelrahmsoe, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemuse	25
Schweinefilets mit Pilz-Krauterfullung, Sauce Bearnaise Gemusetortchen und Kartoffelgratin	25
Rehnufchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoe, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	27
Kalbsrucken am Stuck gebraten mit Steinpilzen, Gemusetortchen und Pomme Dauphine	28
Schulterstuck vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	29
Barbarieentenbrust mit Gewurzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maiskuchle	29
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemusetortchen und Kartoffelblinis	31
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbackchen glasiertem Gemuse und Serviettenknodel	31
Burgermeisterstuck US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemusebundchen und Rosti Torte	32
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soen, hausgemachte Butterspätzle Gemuse und Kartoffelgratin	34
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemuse und Gnocchis	34
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfruchtekompott, Wirsingtortchen und Quarkknopfle	36

Dessert	€
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 8

Kaffee und Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

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

Speisen/Menü für unsere jungen Gäste

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

Menükarten

€

Menükarten gefaltet mit Adlerlogo und Einlegeblatt

Format Din A5

Stück 2

Format Din A4

Stück 3

Namenskärtchen handbeschrieben

Stück 1

Blumendekoration

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preise nach Absprache

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

Sie dürfen bei uns nach Herzenslust feiern.

Für die Berechnung folgender Zuschläge bitten wir um Verständnis:

Bei Mittags-Veranstaltungen können sie die Räumlichkeiten bis 15 Uhr nutzen.

- Darüber hinaus berechnen wir pro angefangener Stunde

€ 65

Bei Abend-Veranstaltungen berechnen wir einen Nachtzuschlag ab 1 Uhr.

- Pro angefangener Stunde

€ 200

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

Haben Sie Fragen oder Wünsche?

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung und gehen 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 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 22:00 Uhr

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

Ihre Familie Fehrenbacher und dem gesamten Adler-Team.