



**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 Ihre**  
**Veranstaltung in unserem Hause**

## **Platz für jeden Anlass – unsere Räumlichkeiten:**

Verehrte Gäste,

falls Sie unser Gasthaus oder das 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 maximal 40 Personen

Gesamter Adlersaal für maximal 100 Personen

Keine Raummiete

### **Gourmetrestaurant**

Der exklusive Rahmen für maximal 30 Personen

Raummiete € 2000 wird dem Verzehr angerechnet

### **Gasthaus**

Für maximal 60 Personen

Raummiete € 3500 wird dem Verzehr angerechnet



<b>Vorspeisen</b>	<b>€</b>
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	8
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	12
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	16
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	15
Kohlrabib Carpaccio mit Orangensalat, Macadamianüssen und Kräutersalat	16
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aioli-Soße und Croutons	19
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	20
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	19
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	25
Gänseleberterrine mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	31
<b>Suppen</b>	<b>€</b>
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	8
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	8
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	9
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	11
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aioli-Soße	17
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	17
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	16
Hummercremesuppe mit Estragon	20
<b>Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich )</b>	<b>€</b>
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	23
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	23
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	25
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	26

Schuttertaler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	27
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	35
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	36

<b>Hauptgerichte</b>	<b>€</b>
----------------------	----------

Kalbsschulter geschmort mit Madeirasoe, Gemuse, hausgemachte Butterspatzle Kroketten und Pommes Frites	26
Maispoulardenbrustchen in Morchelrahmsoe, hausgemachte Butterspatzle und glasiertem Gemuse	26
Schweinefilets mit Pilz-Krauterfullung, Sauce Bearnaise Gemusetortchen und Kartoffelgratin	26
Rehnufchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoe, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspatzle	29
Kalbsrucken am Stuck gebraten mit Steinpilzen, Gemusetortchen und Pomme Dauphine	30
Schulterstuck vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	31
Barbarieentenbrust mit Gewurzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maiskuchle	33
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemusetortchen und Kartoffelblinis	35
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbackchen glasiertem Gemuse und Serviettenknodel	34
Burgermeisterstuck US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemusebundchen und Rosti Torte	35
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soen, hausgemachte Butterspatzle Gemuse und Kartoffelgratin	37
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Krauterkruste, mediterranem Gemuse und Gnocchis	37
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfruchtekompott, Wirsingtortchen und Quarkknopfle	40

<b>Dessert</b>		<b>€</b>
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren		8
Zweierlei Sorbets mit Früchten		9
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet		11
Walnuss-Krokanteis mit heißen Kirschen		11
Vanilleeispraline mit Himbeersorbet und Meringe		12
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis		14
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet		13
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen		13
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis		15
Adler-Dessertteller		23
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person	22

<b>Käse</b>		<b>€</b>
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl	pro Person	14

### **Kaffee und Kuchen**

Auf Wunsch dürfen Sie gerne Ihren Kuchen selbst mitbringen.

Wir berechnen einen Gedeckpreis pro Person 8

Kaffee und Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

<b>Mitternachtsimbiss</b>	<b>zu später Stunde....</b>	<b>€</b>
Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel	pro Person	11
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	pro Person	10
Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	pro Person	9

## Speisen/Menü für unsere jungen Gäste

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

<b>Menükarten</b>		<b>€</b>
Menükarten gefaltet mit Adlerlogo und Einlegeblatt		
Format Din A5	Stück	2
Format Din A4	Stück	3
Namenskärtchen	Stück	1,50

## 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.

Die Musik darf bis 03:00 Uhr spielen.

## 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 pro angefangene Stunde.

- ab 01:00 Uhr 200 €
- ab 02:00 Uhr 300 €
- ab 03:00 Uhr 400 €
- ab 04:00 Uhr 500 €



## **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 das gesamten Adler-Team.

Stand Dezember 2023