

Fasnacht 2016

Traditionell ab **3. Februar bis 10. Februar 2016**
servieren wir Ihnen unserer hausgemachten
'Tellergallert', Badische Schneckensuppe,
Saures Leberle u. v. m



Musikalische Umrahmung am **Schmutzige
Dunschtig ab 18 Uhr** und **Fasnachts-Sonntag
ab 16.30 Uhr** mit DJ-Ronald.

Vorschau März 2016

Bärlauch (L´Ail des ours) ein sehr schmackhaftes
Kraut mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch
verwandt. Sein betörender Duft ist ein Vorbote
des Frühlings. Freuen Sie sich schon heute auf
unsere leckere Bärlauch-Crèmesuppe mit
gebratenem Scampi.

Hotel-Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer - Saurer

Februar / März 2016



Kalbskopf -

Traditionell und Klassisch

Breisacher Str. 20, 79395 Neuenburg am Rhein
Tel. 07631 72120 aus F oder CH 0049763172120

Von 23. Februar bis 08. März 2016

In dieser Zeit servieren wir Ihnen

Frischen Kalbskopf im Sud gegart mit
Wurzelgemüse, Gekochten Kartoffeln
und Salateller

Folgende Saucen stehen zur Auswahl:

- Feine Vinaigrette mit
Schnittlauch und Schalotten
- Remouladen-Sauce (Hausgemachte
Mayonnaise mit Gurke, Ei, Paprika)
- würzige Dijon-Senf-Sauce

**Vom 12.-14. Februar 2016 verwöhnen wir Sie
mit unserem Valentins-Menü in romantischer
Atmosphäre.**



Lesen Sie mehr unter www.adler-neuenburg.de

Unser Valentins-Menü

Glas Crémant Sektellerei Reinecker, Auggen

Gruß aus der Küche/Amise bouche

Feine Sauerampfer-Schaumsuppe/
Crème d'oseille rafraîchie et saumon au sel

Fischspiess Natur gebraten

Auf Graupen-Rote Beete-Risotto

Feiner Weissweinsosse

Brochettes de Poisson rôtie

Sur Risotto de orge, Sauce au vin blanc

Oder/or

Feines Rinderfilet/Filet de bœuf Natur gebraten

Mit Sauce Bearnaise

Serviert auf Wirsinggemüse/sur choux frisée und

Rissolée Kartoffel/Pommes Rissolées

Zimtparfait /Parfait à la cannelle

und Rotweinzwetschgen/Prune chaude au vin rouge

Menu inklusive Aperitif € 40,00 Fleisch

und € 38,00 Fisch pro Person

auf Wunsch mit Weinset € 6,50 - 9,50 pro Person