

Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Menüvorschläge

Herbst 2011



Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

- 2 -

Aus dem Salatgarten

Preise von € 4,50 – 9,80

Feldsalat mit Speck und Brotwürfele

Kleiner gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten
mit Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und gebratenem Zander

zu den Salaten servieren wir frisches Bauernbrot

Kalte Vorspeisen

Preise von € 8,50 – 10,50

Kalter Fischteller mit geräuchertem Forellenfilet und Lachs,
Graved Lachs und Krabbencocktail, Sahnemeerrettich

½ geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgemachte Fischterrinerie mit Kräutercreme

Hausgemachte Wildterrinerie mit feiner Quittensahne

zu den Vorspeisen servieren wir Toastbrot bzw. Baguette und Butter

Suppen

Preise von € 3,50 – 6,00

Kraftbrühe mit Flädle (Badische Hochzeitssuppe)

Kraftbrühe mit Eierstich

Kraftbrühe mit Markklößchen

Kräutercremesuppe mit Lachsklößchen

Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

- 3 -

Hauptgerichte

Preise von € 18,00 – 26,00

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße
Hausgemachte Butterspätzle, Marktgemüse

Kalbsbraten an Rahmsoße mit Butterspätzle, Kroketten
und Marktgemüse (3 Sorten)

Tournedos vom Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
und frischen Champignons in Kräutern gebraten
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Lammfilet rosa mit feinen Kräutern gebraten
Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Gebratenes Zanderfilet mit feiner Sahnesauce
auf Blattspinat und Basmati-Reis

Dessert

Preise von € 4,00 – 6,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Heißen Himbeeren
Schokoladensoße

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Hausgemachtes Crème Brûlée mit Vanilleeis

Eistorte mit 3 verschiedenen Eissorten gefüllt, Sahne
(kleines Stück)

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Himbeerparfait mit frischen Früchten bunt garniert

Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Menüs

Preise von € 33,50 – 42,00

- 4 -

Herbst-Menü I

Endiviensalat mit gebratenem Scampi

Lammfilet mit
in Kräutern gebratenen Pfifferlingen
auf Blattspinat
mit Kartoffelgratin

Hausgemachtes Sauerrahmeis
an Beerenragout

Herbst-Menü II

Fischterrinen von Lachs und Zander
mit Salatbouquet, feiner Kräutersauce

Rinderfilet in der Kräuterkruste
auf Rahmwirsing
mit Kartoffelgratin

Hausgemachte Eistorte

Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Menüs

- 5 -

Herbst-Menü III

Pariser Cremesuppe „Großmutter Art“

Schnitzel vom Hirschkalb
mit Pfifferlingen
Apfelrotkraut
Hausgemachten Krokettten und Spätzle

Hausgemachte Sorbets mit
Sekt aufgegossen

Herbst-Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Rehgulasch
und Preiselbeerbirne
Hausgemachte Spätzle und Krokettten
Apfelrotkraut

Hausgemachtes Nougatparfait
mit warmen Schattenmorellen

Hotel – Restaurant

Gasthof Adler

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.
Telefon 07631 - 7 21 20
Fax 07631 – 749830
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Menüs

- 6 -

Herbst-Menü VI

Badische Schneckensuppe

Blatt- und Rohkostsalate mit Sprossen

Filetteller vom Schwein und Rind
an Sauce Béarnaise und Champignon à la crème,
Marktgemüse und Hausgemachte Krokette

Crème Brûlée mit Vanilleeis