

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

Sommer 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

- 2 -

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Aus dem Salatgarten

Preise von € 4,00 – 9,80

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen

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

Sommerliche Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und gebratenem Zander

zu den Salaten servieren wir frisches Bauernbrot

Kalte Vorspeisen & Warme 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 Fischterrinen mit Kräutercreme

zu den Vorspeisen servieren wir Toastbrot bzw. Baguette und Butter

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
und feiner Sahnesoße

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 Champignonrahmsauce
Hausgemachte Butterspätzle, Marktgemüse

Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Pfifferlingen
Hausgemachte Butterspätzle, Marktgemüse

Kalbsbraten an Rahmsauce 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

Frischer Lachs mit feiner Weißweinsauce
auf Blattspinat mit Basmati-Reis

Dessert

Preise von € 4,00 – 6,00

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensauce

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Hausgemachtes Crème Brûlée mit Vanilleeis

Hausgemachte Eistorte mit Sahne (kleines Stück)

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Früchteparfait 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

Sommer – Menüs

Preise von € 35,00 – 38,00

Sommer I

Sommerliche Blatt – und Rohkostsalate
mit Sprossen und Sonnenblumenkernen

Kraftbrühe mit Flädle

Im Ofen gebratener Kalbsrücken
mit frischen Pilzen in Rahm

Marktgemüse

Hausgemachte Spätzle

Karamelköpfler mit Sahne

Sommer II

Sommerliche Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet

Kraftbrühe mit Eierstich

Lammkarree am Stück gebraten
mit Knoblauch-Kräuterjus

Ratatouillegemüse

Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Vanilleeis