

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

UNSERE WINTER

MENÜ – VORSCHLÄGE



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, Weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

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 -

Vorspeisen & Zwischengerichte

Preise von € 3,80 – 10,50

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Kleiner gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten, gerösteten Sonnenblumenkernen

Feldsalat mit Speck und Brotwürfele

Feldsalat mit Streifen von der Hirschkalbskeule, Speck, Pilzen, Nüssen und Trauben

zu den Salaten servieren wir Bauernbrot

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

½ geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

zu den Vorspeisen servieren wir Toastbrot und Butter

Suppen

Preise von € 3,50 – 7,00

Kraftbrühe mit Flädle

Kraftbrühe mit Eierstich

Badische Schneckensuppe mit Sahnehaube

Cremesuppe von Pfifferlingen mit gebratenem Schinken

Feine Gemüsecrèmesuppe mit gebratenem Scampi

Kartoffelsuppe mit Speck- und Brotwürfele

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 € 12,80 – 18,00

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonsrahmsoße
Pommes frites und Butterspätzle, Marktgemüse

Schweinebraten mit Jus, Hausgemachte Butterspätzle
und Marktgemüse (3 Sorten)

Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsauce ,
Salzkartoffeln , Preiselbeeren und bunter Salat

Rehgulasch mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut, Butterspätzle

Schnitzel von der Hirschkeule mit frischen Pilzen,
Preiselbeerbirne, hausgemachte Krokette, Apfelrotkraut

Zanderfilet mit feiner Sahnesauce,
auf Blattspinat mit hausgemachten Bandnudeln

Dessert

Preise von € 3,50 – 6,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren
und Schokoladensoße

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und frischen Früchten

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Feines Bratapfel-Parfait mit Apfelmousses

Cremiges Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Eistorte mit 3 verschiedenen Eissorten gefüllt, Sahne
(etwas kleineres Stück)

Hausgemachtes Cassis-Sorbet mit frischen Früchten

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 € 25,00 – 45,00

- 4 -

Winter-Menu 1

Rinderkraftbrühe mit Nudeln

Rehragout
mit Birne mit Preiselbeeren gefüllt
Hausgemachte Butterspätzle
Apfelrotkraut

Crème Brûlée mit Vanilleeis

Winter-Menu 2

Crèmesuppe von frischem Gemüse

Bunte Salate mit Sprossen

Hirschrückensteak unter der Kräuterkruste
an Cassissauce
Rahmwirsing und Kräuterknödel

Feines Bratapfel-Parfait mit Apfelmousseline

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

- 5 -

Winter – Menu 3

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Filetteller von Schwein und Rind
an Sauce Béarnaise und Champignon à la crème ,
Gemüse und Kroketten

Kiwi-Sorbet mit frischen Früchten

Winter-Menu 4

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Feldsalat mit Speck und Brotwürfele

Steak vom Kalbsrücken
an Morchelrahmsoße
Marktgemüse
Butternudeln

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

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

- 6 -

Winter-Menu 5

Badische Schneckensuppe

Feldsalat mit Speck und Brotwürfele

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken
mit feiner Knoblauchjus
auf Blattspinat
Kartoffelgratin

Hausgemachtes Nougatparfait
mit heißen Schattenmorellen

Winter – Menu 6

Hausgemachte Wildterrinen
an feiner Quittensahne

Feine Crèmesuppe mit gebratenem Schinken

Medaillon vom Hirschrücken
mit feinen Pilzen
auf Rahmwirsing und
Hausgemachte Krokette

Cassis-Sorbet mit Baden Crémant
aufgegossen

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

- 7 -

Winter – Menu 7

Hausgemachte Fischterrine
an Kräutersauce

Crèmesuppe vom Kürbis mit gebratenem Zander

Seeteufelmedaillons vom Grill
auf Blattspinat
mit Knoblauch-Scampis
an Rieslingsauce
und Wildreis

Dessertvariation