

UNSERE
ALMHÜTTEN - VORSCHLÄGE

2021/2022



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.

Telefon 07631 - 7 21 20
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	2,50 pro Stück
Hausgemachter Flammkuchen mit verschiedenem Belag Klassisch/Käse/Vegetarisch	2,50 pro Stück
Kleines Stück Mediterrane Quiche mit Tomaten, Zucchini und Oregano	2,50 pro Stück

Vor dem **Chalet im winterlichen Flair und Kerzenschein**
servieren wir Ihnen gerne:

Hausgemachter feiner Spätburgunder-Glühwein mit winterlichen Aromen	5,50
Hausgemachter Kirschsaff-Punsch	5,50

Almhütten-Menü | EUR 56

Gruß aus der Küche

'Schallbacher' **Feldsalat** mit Speck und Brotwürfele
Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
Salade de mâche aux lardons et croûtons,
Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Kalbsrücken am Stück gebraten
feiner **Morchelrahmsauce**
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Butterspätzle und Kartoffelkroketten
Selle veau Sauce rôtie aux morilles à la crème
Légumes du Marché, Spetzli fait maison

Schokoladenmousse mit Kirschgelfüllung, Sauerrahmeis
Mousse Chocolat/cœur gel aux cerises/glace aux crème fraîche

Almhütten-Menü II EUR 59

Gruß aus der Küche

3ERLEI PROBIERERLE,
Ziegenkäse-Crème brûlée,
Hausgebeizter **´Graved-Lachs´** mit Salatbouquet, und ein
Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
*Crème brûlée au fromage de chèvre,
Gravlax de saumon et bouquet de salade,
Mini-Soupe de courge, graines caramélisées,
huile vierge de courge*

Duo von
Rinderfilet und geschmorten **Ochsenbäckchen**
Sauce Béarnaise, Spätburgundersauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin
*Duo de filet de bœuf et Joue de bœuf
Sauce Béarnaise, Sauce aux vin rouge
Légumes du Marché, Gratin de pommes de terre*

Lauwarmes Birnenkuchlein mit Mandeln, Nüssen,
Vanillesauce und Vanilleeis
Petit Gâteau au poire tiède, amandes, noisette, sauce et glace vanille

Almhütten-Menü III EUR 45,50

Gruß aus der Küche

'Schallbacher' **Feldsalat** mit Speck und Brotwürfele
Salade de mâche aux lardons et croûtons

Feiner Rehedelgulasch
serviert mit Preiselbeerbirne
Rotkraut mit Maronen und
Butterspätzle
Ragout de chevreuil,
Poire farcie d'airelles rouges
accompagnée de chou rouge aux marrons et
spetzli fait maison

Walnussparfait mit Rotweinzwetschgen
Soufflé glacé aux noix de Grenoble et
quetsche au vin rouge

Vegetarisches-Almhütten-Menü IV EUR 41

Gruß aus der Küche

'Schallbacher' **Feldsalat** mit feinem Kürbismousse
Salade de mâche, Mousse de courge

GELBES THAI CURRY (rassig/piquante)
Frisches gebratenes Gemüse, Kokosmilch,
Basmatireis
Légumes fraîche/lait de coco/riz basmati

Lauwarme **Schokoladentarte** mit Himbeer-Joghurt-Eis
Gâteau au chocolat chaude, yaourt glacé à la framboise

Almhütten-Menü V EUR 42,50

Gruß aus der Küche

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
Creme de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Geschmortes **Lammhäxle an Rosmarinjus**
Geschältes Ratatouille,
Kartoffelgratin
Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/
Ratatouille/
Gratin de pommes de terre

Toffee-Rahmeis im Schokoladenmantel
Glace caramel au beurre/chocolate