



13. bis 14. Februar 2026

Adler
GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Valentinsmenü-Menu

– Menu Saint Valentin

Amuse bouche



Mosaik - vom hausgebeiztem Lachs auf Avocadotatar

Wachtelei | Schmand Honig-Senfsauce

oder

Vitello tonnato mit Thunfischcreme | Kapernäpfel | Wachtelei

oder

Avocadotatar | rote Bete | marinierte rote Linsen | kleines Kartoffel-

Kürbiströsti | Wachtelei | Schmand | kleines Salatbouquet



2 Jakobsmuscheln | Orangen-Vanille-Buttersauce |

mit einer Gabel voll hausgemachten feinen Nudeln



Barbarie Entenbrust rosa gebraten | Orangensauce

Rotkraut | Pommes dauphine

oder

Kalbsfiletmedaillon | Portweinsauce

Rotkraut | Pommes dauphine

oder

Vegetarisch- Fregula sarda | paniertem Blumenkohl | gebratenen

Champignons | Parmesan



Delice von Schokolade und Himbeer | Vanilleeis

Menu komplett mit Kalbsfilet 85.-	ohne Jakobsmuscheln 71.-
-----------------------------------	--------------------------

Menu komplett mit Entenbrust 79.-	ohne Jakobsmuscheln 65.-
-----------------------------------	--------------------------

Menu komplett mit vegetarischem Hauptgang 69.-	ohne Jakobsmuscheln 55.-
---	--------------------------

Hotel-Restaurant Gasthof Adler Beate Meyer-Saurer | Breisacher Straße 20 | D-79395
Neuenburg am Rhein | Tel. 0049 7631 72120 | www.adler-neuenburg.de | Ruhetage im
Restaurant montags & dienstags