

# KULINARISCHER KALENDER

*Adler*  
GASTHOF | HOTEL  
RESTAURANT

2019  
JANUAR - JULI



Adler

4/4  
88

# WOHLFÜHLEN

Die Nähe zur französischen und schweizer Grenze prägt unser Hause schon seit Jahrzehnten.

Dies schlägt sich in unserer Küche nieder: wir haben regelmäßig elsässische, alemannische und schweizer Schätze auf unserer Speisekarte.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem französischen Chefkoch Alain Cheron, verwöhnt Sie in den kommenden Monaten mit traditionellen Leckereien:

## KALBSKOPFWOCHEN

23. Januar – 3. Februar und  
13. – 20. März 2019

Unser „tête de veau“, wie unsere  
Elsässer sagen würden, servieren wir  
Ihnen klassisch in feinem Wurzelgemüse  
und Kartoffeln.

Dazu wählen Sie zwischen Sauce  
Vinaigrette, Sauce Remoulade oder  
unserer heißen Dijon-Senfsauce.



## KRAUT- & KOHLWOCHEN

6. – 24. Februar 2019

Als Gesundheitsboten des Winters bereiten  
wir Ihnen frischen Wirsing, Rotkraut und  
Sauerkraut mit natur gebratenem Zander oder  
deftige Wildgerichte zu.

**Jeden Mittwoch von 11.30 - 13.30 Uhr**  
Blut- und Leberwurst mit Bauchspeck,  
Sauerkraut und Kartoffelpüree

# VALENTINSMENÜ

14. - 17. Februar 2019

Genießen Sie, an einer für Sie schön gedeckten Tafel in romantischer Atmosphäre, unser vier- Gänge-Menü (Fleisch oder Fisch) inklusive einem Glas Baden Crémant.

**Lassen Sie sich überraschen!**



# „TELLERGALLERT“

27. Februar - 3. März 2019

*28.2. Schmutzige Dunschdig - Hemdglunki-Umzug*

*3.3. Närrischer Umzug um 14.11 Uhr | ab 18 Uhr Beizen-Fasnacht*

Jedes Jahr zur Neuenburger Fasnacht, verarbeitet Seniorchef Ludwig Saurer zusammen mit unserem Küchenchef frisch geschlachtete Schweinsköpfe zu unserem traditionellen Tellergallert - die Mühe lohnt sich!



# BÄRLAUCHWOCHEN

28. März - 27. April 2019

Bärlauch (L'Ail des ours) ein sehr schmackhaftes Kraut, mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch verwandt. Sein betörender Duft ist ein Vorbote des Frühlings. Freuen Sie sich auf unsere leckere Bärlauch-Crèmesuppe mit gebratenem Scampi - Schweinefilet natur gebraten mit feiner Bärlauch-Champignonsauce, natürlich darf unser Bärlauch-Graupen-Risotto nicht fehlen.



# SPARGELWOCHEN

26. April - 16. Juni 2019

Die Königin unter den Gemüsesorten erfreut uns jedes Jahr - ein Genuss für den Gaumen. Den Markgräfler Spargel bereiten wir Ihnen in verschiedenen Variationen zu - der Klassiker in Südbaden serviert mit Kratzete. Der Begriff „Chrazete“ stammt vom auseinanderreißen bzw. -kratzen, wenn Eierkuchen in der Pfanne mit Gabel oder Messer zerrissen wird.



# MUTTERTAG

12. Mai 2019 (D,CH)

26. Mai 2019 (F)

Bereiten Sie Ihrer Mutter von Herzen eine Freude - und lassen Sie sich bei uns mit einem 4-Gänge Menü verwöhnen.



# PFIFFERLINGWOCHEN

ab Mitte Juli 2019

Für die Natur wünschen wir uns auch im Sommer ab und zu Regen, so dass wir diesen sehr schmackhaften Pilz, für Sie in unserer Küche zubereiten können. Grandios ist unsere Pfifferlingscrèmesuppe mit gebratenem Rohschinken, oder das Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto, um nur ein paar Höhepunkte zu nennen.





## RUHETAGE

Montag und Dienstag\*

## ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

Di\*-So, 11.30 – 23.00 Uhr

## KÜCHE

Di\*-Sa: 11.30 – 14.00 Uhr,  
18.00 – 21.00 Uhr

So: 11.30 – 13.30 Uhr,  
18.00 – 20.30 Uhr

## RESTAURANT GESCHLOSSEN

5. – 22. Januar 2019

4. – 7. März 2019

22. – 25. April 2019

10. – 13. Juni 2019

(\* Dienstags, Januar - Mitte März)



übernachten

essen

wohlfühlen

genießen

sonnengeschützt

Familie Beate Meyer-Saurer • Breisacher Strasse 20 • D-79395 Neuenburg am Rhein  
Telefon +49(0)7631/72120 • [info@adler-neuenburg.de](mailto:info@adler-neuenburg.de) • [www.adler-neuenburg.de](http://www.adler-neuenburg.de)