



Spargel 2018



Tischreservierungen unter 06152 80 90!

Unsere Angebote in der Spargelsaison

Küchenparty rund um den Spargel

Mittwoch, den 9. Mai 2018 ab 19.00 Uhr, haben Sie sich schon einmal gefragt, warum sich Partygäste meistens in der Küche aufhalten? - Weil es dort etwas zum Naschen gibt!

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und erleben Sie hautnah wie leckere Spargelgerichte entstehen.

Der Preis beträgt € 49,90 pro Person (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

Pfingst-Spargel-Buffer

Sonntag, den 20. Mai 2018 von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, genießen Sie am Pfingstsonntag ein reichhaltiges Spargel-Buffer. Wir verwenden größtenteils regionale Produkte bei der Zubereitung unserer Gerichte.

Der Preis beträgt € 32,90 pro Person (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

Spargelwanderung

Samstag, den 16. Juni 2018 Beginn um 15.00 Uhr, wir spazieren ca. zwei Stunden über Feld und Wiesen mit Verpflegungsstationen und lustigen Spielen.

Mit anschließendem Spargel-BBQ im Hotel Adler.

Der Preis beträgt € 34,90 pro Person (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

Reservieren Sie telefonisch unter 0 61 52 80 90

Adler's Spargel-Menü



Jeden Samstagabend ab 19.00 Uhr zaubert unser kreatives Küchenteam für Sie ein Vier-Gänge-Menü, bei dem sich alles um das königliche Gemüse dreht. Diesen kulinarischen Höhepunkt dürfen Sie sich nicht entgehen lassen.

Würfel vom hausgebeizten Fjordlachs mit mariniertem Spargel, Kerbel-Crème fraîche und Brot-Chip

Spargelschaumsuppe mit feinen Spargelköpfen und Croutons

Tournedos vom rosa gebratenem Kalbsfilet *oder*
mit Groß-Gerauer Stangenspargel, neuen
Kartoffeln und hausgemachter Sauce Béarnaise

Filetmedaillons vom heimischen Landschwein
mit Groß-Gerauer Stangenspargel, neuen
Kartoffeln und hausgemachter Sauce Béarnaise

Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren, Erdbeergel und eingelegtem Rhabarber

4 Gänge Menü mit Kalbfilet zum Preis von **€ 49,90 pro Person** (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

4 Gänge Menü mit Schweinfilet zum Preis von **€ 39,90 pro Person** (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

Weitere leckere Spargelgerichte in unserem á la carte Restaurant!



Frische und Qualität

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen ausschließlich marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Es ist uns wichtig, dass alle Zutaten aus einer nachhaltigen Produktion stammen, dass heißt, wir legen Wert auf ressourcenschonende Anbauweisen und artgerechte Tierhaltung. Viele Lebensmittel beziehen wir von regionalen oder ortsansässigen Lieferanten, wie zum Beispiel Landwirte, Metzger oder Jäger.



Sie suchen nach den passenden Räumlichkeiten für Ihre Feier?

Ob in kleinem Rahmen oder ganz groß - unser Hotel bietet Ihnen neben erstklassigem Service kulinarische Highlights sowie ein stimmungsvolles Ambiente und individuelle Beratung von der Planung bis zur Durchführung Ihres Events.

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen!