HOTEL ADLER

★★★★ Groß-Gerau

Menüvorschläge

2026

Februar und März

Menü 1

Pastinaken-Cremesuppe
Croûtons | Schnittlauch
***
Hähnchenoberkeule
Gefüllt mit Farce und Duxelles
Cranberrysauce | Romanesco | Süßkartoffelpüree
***
Karottenküchlein
Frischkäsecreme | Zimt | Orangen | gehackte Nüsse

€ 43,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Vitello tonnato
Sous vide gegarter Kalbstafelspitz | Thunfischespuma
Kapern | Brotchips
***
Lammrücken
Gebraten | Thymiansauce | Bohnen-Tomatengemüse | Pfannenkartoffeln
***
Tiramisu

€ 53,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Tatar vom gebeizten Lachs
Wasabi-Crème fraîche | Gurken | Shiso-Kresse | Avocado
***
Medaillons vom Schweinefilet
Bärlauchrisotto | Schmelztomaten | Parmesan | Kräutersalat
***
Panna Cotta
Rhabarberragout | Mohncrumbles | Fruchtsorbet

€ 51,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

April, Mai und Juni

Menü 1

Brokkoli-Cremesüppchen
Crôutons | Schnittlauch
***
Hähnchenoberkeule
Gefüllt mit Farce und Duxelles
Cranberrysauce | Romanesco | Süßkartoffelpüree
***
Panna Cotta
Rhabarberragout | Mohncrumbles | Fruchtsorbet

€ 41,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tomatisierte Tafelspitzbrühe
Ricotta-Basilikum-Klößchen | Tomaten-Concassée
***
Gebratene Tranchen vom Rinderfilet
Rosmarinsauce | Prinzessbohnen | Kartoffelgratin
***
Marinierte Erdbeeren
Tonkabohneneis | Pistazienhippe

€ 55,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Für den besonderen Anlass

Lachstatar
Kräutersalat | Mango | Avocado | Limetten-Creme fraîche | Reischips
***
Currysüppchen
Korianderschaum
***
Zitronenspaghettini
Gebratene Garnelen
***
Sorbet vom Granny Smith Apfel
***
Auf der Haut gebratene Tranche vom Zanderfilet
Dillsauce | Kräutersaitlinge | glacierte Möhren | Risotto
oder
Tranchen von am Stück gebratenem Rinderfilet
Rotweinjus | konfierte Pilze | Bimi-Brokkoli | Kartoffelgratin
***
Crème brûlée
Früchte

Mit Zander im Hauptgang € 75,50 pro Person
Mit Rinderfilet im Hauptgang € 86,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Die Auswahl der Hauptspeise kann bei der Menüabsprache erfolgen

April, Mai und Juni

Menü 4

Spargelmenü

Wildkräuter-Panna-Cotta
Grüner Spargel | Feigen-Vinaigrette | gerösteter Sesam | Zupfsalat
***
Spargelcremesuppe
Bärlauchschaum | Schwarzbrot-Crôutons
***
Büttelborner Stangenspargel
Sauce Hollandaise | gebratene Medaillons vom Landschwein | Drillingskartoffeln
***
Mousse von weißer Schokolade
Karamellisierter Spargel | marinierte Beeren | Sauerklee

€ 65,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse
Gezupfter Salat | Hausdressing | Baguette
***
Gebratene Maispoulardenbrust
Kräutersauce | Spargel-Tomatengemüse | Kartoffelkrapfen
***
Grießflammerie
Rhabarberragout | Beerensorbet | karamellisiertes Popcorn

€ 44,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 6

Carpaccio vom Rind
Pesto-Spaghettini-Salat | Rucola | Pinienkerne | gehobelter Parmesan
***
Pochiertes Kabeljaufilet
Dijonsenfsauce | Blattspinat | Jasminreis
***
Joghurtespuma
Marinierte Beeren | Müslicrunch | Zitronensorbet

€ 51,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 7

Marinierter Mozzarella
Ragout von Strauchtomaten | Basilikum | geröstetes Ciabatta
***
Filet vom Landschwein
Mit Speck umwickelt | Pfifferling Ragout | Pappardelle
***
Zitronensorbet
Rheingau Riesling Sekt

€ 39,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Juli, August, September

Menü 1

Zucchini-Schaumsuppe
Ricotta Nocken | Kräuter | Johannisbeeren | Bubi Basilikum
***
Hähnchenoberkeule
Gefüllt mit Farce und getrockneten Tomaten
Thymiansauce | bunte Bohnen | Knoblauch-Kartoffelpüree
***
Panna Cotta
Eingelegte Aprikosen | Vanillecrumbles | Zitronensorbet

€ 41,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tomatisierte Tafelspitzbrühe
Ricotta-Basilikum-Klößchen | Tomaten-Concassée
***
Gebratene Tranchen vom Rinderfilet
Rosmarinsauce | Prinzessbohnen | Kartoffelgratin
***
Marinierte Beeren
Tonkabohneneis | Pistazienhippe

€ 55,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Für den besonderen Anlass

Carpaccio vom Rind
Pesto-Spaghettini-Salat | Rucola | Parmesan
***
Tomatensüppchen
Im Ofen gerösteten Tomaten | Pinienkerne | Sauerrahm | Thymian
***
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Zitrussauce | glacierte Erbsen | Rote Beete Püree
***
Beerensorbet
Rheingau Riesling Sekt
***
Tranche von am Stück gebratenem Roastbeef
Portweinjus | Ratatouille-Gemüse | Polenta-Parmesanschnitte
***
Crème brûlée
Mit Früchten

€ 85,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Juli, August, September

Menü 4

Feta-Wassermelonen-Salat
Minze | Limettendressing | karamellisierte Nüsse | Babyspinat
***
Karotten-Ingwersüppchen
Limettenschaum | Croûtons
***
Tranche vom gebratenen Lachsfilet
Im Teriyaki-Sesam-Mantel
Kokossauce | Asiagemüse | Glasnudeln | Sprossen
***
Kokosmousse
Matchaganache | eingelegte Ananas | Passionsfruchtsorbet

€ 56,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse
Birnenchutney | Salate der Saison | Limettendressing | Baguette
***
Rumpsteak
Pfefferjus | Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln
***
Grießflammerie
Heidelbeerragout | Aprikosensorbet | karamellisiertes Popcorn

€ 54,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 6

Tatar vom hausgebeizten Lachs
Kartoffelrösti | Kräutersalat | Limettendressing | Crème fraîche
***
Medaillons vom Landschwein
Kräutermantel | Rahmsauce | gebratene Pfifferlinge | Blattspinat
Mandelbällchen
***
Holunderblüten-Espuma
Griechischer Joghurt | marinierte Beeren | Pfirsich | Müslicrunch
Erdbeersorbet | Atsina Kresse

€ 46,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 1

Feldsalat
Hausdressing | Crôutons | Speckwürfel
***
Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne | Schnittlauch | Kernöl
***
Tranchen von der Barbarie Entenbrust
Gebraten | Orangensauce | Apfel-Rotkohl | Serviettenknödel
***
Mousse von weißer Schokolade
Pflaumenragout | Tonkabohnen-Crumbles | Zitronensorbet

€ 64,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tafelspitz-Consommé
Bergkäse-Schinkenklößchen | Gemüsestreifen
***
Lachsfilet Sous Vide
Im Wasserbad gegartes Lachsfilet | Weißweinsauce | Lauch | Kürbis-Risotto
***
Schokoladenbrownie
Banane | Walnüsse | Salzkaramell | Pariser Creme | Vanilleeis

€ 43,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Ofenkürbis
Geschmort | Ziegenfrischkäse | karamellisierte Kürbiskerne
Pastinake | Salate der Saison | Zitrusdressing
***
Curryschaumsuppe mit Knuspergarnele
Kokosmilch | Koriander | Harissa
***
Steak vom Kalbsfielt
Gebraten | Schalottenjus | Rosenkohl | getrüffeltes Kartoffelpüree
***
Schwarzwälder Kirsch
Mousse von der Zartbitterschokolade
Marinierte Sauerkirschen | Crumbles | Kirschwassersahne | Kirschsorbet

€ 67,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 4

Gans und Ente

Ende Oktober, November und Dezember

Geräucherte Entenbrust
Sellerie | Walnüsse | Feldsalat | Johannisbeerdressing | Cranberries
***
Gänsebouillon
Preiselbeer-Grießklößchen | Gemüsewürfel | Schnittlauch
***
Brust und Keule von der Gans
Maronensauce | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel
***
Spekulatiusmousse
Orangenragout | Karamellcreme | Hafercrumbles

€ 69,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Fisch, Muschel und Krustentiere

Tataki vom Thunfisch
Teriyakisauce | Sesam | Feldsalat | Limettendressing
Süß-sauer eingelegter Kürbis | Reischips
***
Karotten-Ingwersuppe
Gebratene Garnele oder Jakobsmuschel | Wasabischaum
***
Kabeljau
Kardamomkruste | Limettensauce | Blattspinat | Steckrübenpüree
***
Weiße Schokoladencreme
Malibu-Ananas | Crumbles | Kokosnusssorbet

€ 65,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 6

Maronensuppe
Karamellmaronen | geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren | Croûtons
***
Rücken vom heimischen Wild
Jus | gebratene Pilze | Wirsing | Kartoffel-Haselnusspüree | Dörrobst
oder
Tranchen von am Stück gebratenem Rinderfilet
Rotweinjus | gebratene Pilze | Wirsing | Kartoffel-Haselnusspüree
***
Passionsfrucht Panna-Cotta
Kokosnusseis | Kokoscrumbles | Mango | Baiser | Sponge

€ 57,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Die Auswahl der Hauptspeise kann bei der Menüabsprache erfolgen

Menü 7

Gebratene Gänseleber
Kräuterseitlinge | Maronenpüree
karamellisierte Silberzwiebeln | Kumquats
***
Geschmorte Rehkeule
Preiselbeer-Birne | Rosenkohl | Spätzle
***
Joghurtespuma
Sanddornsorbet | Tonkabohnen-Streusel
oder
Lebkuchenmousse
Glühweinkirschen | Crumbles

€ 56,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Die Auswahl des Desserts kann bei der Menüabsprache erfolgen