

Aperitif

<i>Glas Prosecco mit frischen Früchten</i>	3,00 €
<i>Portwein, Sherry, Martini,</i>	2,50 €
<i>Campari</i>	3,80 €
<i>Glas Sekt oder Sekt-Orange</i>	2,50 €

Suppen

<i>Brät- und Leberknödelsuppe</i>	3,40 €
<i>Gemüsecremesuppe</i>	3,00 €
<i>Hausgemachte Nudelsuppe</i>	3,00 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,00 €
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	3,20 €
<i>Tomatenkraftbrühe mit Frischkäseravioli</i>	3,40 €
<i>Kalbschwanzkraftbrühe mit Gemüseperlen</i>	3,80 €
<i>Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen</i>	3,80 €
<i>Gulaschsuppe mit kleinem Brötchen</i>	3,90 €
<i>Kartoffelrahmsuppe mit kleinem gefülltem Kartoffelsäckchen</i>	3,40 €

Vorspeisen

<i>Tomate mit Morzarella, Balsamicodressing und Baguette</i>	6,20 €
<i>Verschiedene italienische Antipaste an Blattsalaten und Baguette</i>	6,50 €
<i>Bandnudeln im Pfifferlingsrahmsoße</i>	6,20 €
<i>Geräucherter Lachs mit Schnittlauchschmand und Kartoffelreibekuchen</i>	6,90 €
<i>Gebackenes Kalbsbries auf Ruccolasalat und Kartoffeldressing</i>	6,90 €
<i>Kalbfleischpastete mit Cumberlandsoße und Schmetterling von der geräucherten Entenbrust und Waldorfsalat</i>	7,50 €

Vegetarische Gerichte

<i>Geschmorter Chicorée mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken, Kartoffeln</i>	8,10 €
<i>Gebackener Gemüsestrudel auf Tomatensoße und Petersilienkartoffel</i>	8,10 €
<i>Kartoffelsoufflé auf Austernpilzrahmsoße und Salatteller</i>	8,80 €
<i>Auberginenscheiben in der Käseeihülle gebacken auf Spaghetti mit Tomatensoße</i>	8,10 €

Fischgerichte

<i>Seezungenfilets in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salatteller</i>	14,10 €
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelragout und Salatteller</i>	14,10 €
<i>Gebratener Seeteufel mit Provencialisches Soße, Petersilienkartoffel und Salatteller</i>	15,10 €
<i>Gebratene Riesengarnelen mit Cafe de Parisbutter gratiniert auf Butterreis</i>	16,90 €
<i>Gebratener Lachs auf Blattspinat, Safranrahmsauce und weißen und wildem Reis</i>	13,00 €

Wildgerichte

<i>Hirschbraten im Wacholderrahm mit Preisel- beerbirne , Butterspätzle und Blaukraut</i>	13,70 €
<i>Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salatteller</i>	13,50 €
<i>Rehrahmbraten mit Preiselbeerbirne, Steinpilzen und Kartoffelkroketten</i>	14,40 €
<i>Gebratene Hasenrückenfilets mit Holunderrahmsauce, Preiselbeercrepes und Kartoffelbaunzen</i>	18,50 €

Hauptgerichte

<i>Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüsenudeln an Dijon- Senfsoße</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Staudenpfanne (gebratene Schweinemedallions mit Käsespätzle, Krautkräpfen, Kartoffelkräpfen und Gemüse)</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Schweinemedallions in der Kokoskruste auf Curryrahmsoße, frische Früchte und Butterreis</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Gebratene Ochsenlende unter der Zwiebelkruste mit Folienkartoffel</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Verschiedene Filets mit Champignonrahmsoße, Butterspätzle</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Gebratene Entenbrust mit Orangenjus und glasiertem Gemüse im Kartoffelkörperchen</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Lammrücken unter der Kräuterkruste, Rosmarin- jus, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Gebratenes Rinderfilet auf Pfefferrahmsoße mit gefüllte Spinattomate und Mandelkroketten</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsoße, Speckknödel und Salatteller</i>	<i>Auf Anfrage</i>
<i>Kalbsfilet gebraten mit Morchelrahmsoße und Kartoffelplätzchen</i>	<i>Auf Anfrage</i>

Dessert

<i>Braune und Weiße Schokoladen - Mousse mit frischen Früchten, Hippengebäck</i>	5,50 €
<i>Frische Beeren mit Cointreau mariniert, Vanilleeis und Sahne</i>	5,20 €
<i>Schwäbische Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Walnußeis und Sahne</i>	5,20 €
<i>Fruchtsalat mit Maraschino mariniert, Eissorbet und Sahne</i>	5,20 €
<i>Tiramisu auf Amarettosauce Amarenakirschen und gerösteten Mandeln</i>	5,50 €
<i>Diverse Strudels mit Vanillesoße oder Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
<i>Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,20 €
<i>Caramel Creme mit exotischen Früchten</i>	5,20 €
<i>Mangohalbgefrorenes mit Mangofächer und Sahne</i>	5,20 €
<i>Crêpes Suzette (kleiner Eierpfannkuchen) mit Orangensoße und Grand Marnier</i>	5,50 €
<i>Käsebuffet pro Person</i>	6,00 €

Gasthof zum Adler Menü- und Buffetvorschläge

Liebe Gäste,

diese Menü- und Buffetvorschläge sind Anregungen für Ihre Feierlichkeiten.

Sie können die Buffetvorschläge untereinander Variieren und die Menüvorschläge nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Wünschen Sie ein besonderes Gericht oder eine bestimmte Zubereitungsart, welche nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist?

Wir beraten Sie gerne!

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste demnächst kulinarisch verwöhnen zu dürfen, ob bei Ihnen Zuhause oder bei uns.

Für Festlichkeiten bis zu 280 Personen können wir Ihnen auch unser Gemeindezentrum in Mittelneufnach anbieten.

Gasthof zum Adler - Familie Zott - Kirchweg 2

86868 Mittelneufnach

Telefon 08262/96030 Fax 08262/960320

www.adler-zott.de

info@adler-zott.de