



Menüvorschläge für jeden Anlass

Gasthof Adler
Inh. Klaus-Peter Mayer
Schwedenstr. 17, 88682 Salem-Beuren

+49 (0) 7554 323
adler@adler-beuren.de
www.adler-beuren.de

Stand März 2024

Übersicht:

1 VORSPEISEN	2
2 SUPPEN	3
3 HAUPTGERICHTE	4
3.1 BEILAGEN OPTIONEN	7
4 ... UND DANACH ETWAS SÜßES	8
5 BÜFFET OPTIONEN	9
5.1 VORSPEISE	9
5.2 HAUPTGANG	9
5.3 DESSERT	9

1 Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten an mildem Hausdressing
6,90 €

Hausgemachte Sülze

von frischem Gemüse an Kräutervinaigrette
mit Butter und Brotscheiben
9,10 €

Mousse von frischen Tomaten

an einem kleinen Salatsträußchen
9,70 €

Caprese (Tomate Mozzarella), der Klassiker

an Balsamico Dressing mit frischem Basilikum und Baguette
9,90 €

Feldsalat an Balsamico Dressing

mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln (saisonal)
10,40 €

Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

an Sahnemeerrettich, mariniertem Salatbukett
Toast und Butter
13,00 €

Feigen mit Ziegenkäse überbacken,

dazu Zwiebel-Pflaumenmarmelade, an einem kleinen Salatbukett (saisonal)
11,40 €

Feine Fischterrine

mit Dillcreme an mariniertem Salatbukett
11,90 €

Tartar vom Räucherlachs

mit Dill Dip auf Kartoffelreibekuchen
13,00 €

2 Suppen

Schwäbische Flädlesuppe

mit hausgemachter Rinderbouillon und frischen Gartenkräutern

7,30 €

Heimische Festtagssuppe

mit hausgemachter Rinderkraftbouillon,
verschiedenen Klößchen und Gartenkräutern

8,50 €

Brätstrudelsuppe

Schonend gegarter Pfannkuchen gefüllt mit einer Brät Füllung
serviert in der hausgemachten Rinderkraftbrühe mit einem
Kräutermix aus Petersilie und Schnittlauch

8,10 €

Französische Zwiebelsuppe

feine Zwiebelstreifen in Rinderbouillon und Weißwein mit Käsecroutons
und frischen Gartenkräutern

8,10 €

Karotten-Orangencremesuppe

mit Ingwer und frischer Sahne verfeinert

7,70 €

Tomatencremesuppe

von fruchtigen Strauchtomaten mit
einem kleinen Spieß von Mozzarella und frischem Basilikum,
sowie einer kleinen Crème fraîche Nocke

8,40 €

Brokkoli Cappuccino

mit leichter Cremenote und einer Parmesanschaumhaube

8,70 €

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel

mit Rahm und Spargelstückchen (saisonal)

7,70 €

3 Hauptgerichte

Ratatouille an Bandnudeln
20,30 €

Couscous gefüllte Paprika
mit Rosinen und Mandelstifte
an einem Minze-Joghurt Dip
21,50 €

Buntes Gemüsecurry mit Reis
21,30 €

Kässpätzle mit Butterzwiebeln
19,70 €

Stangenspargel
mit Flädle und Hollandaise (saisonal)
Saisonpreis

Tagliatelle mit Pilzen
der Saison in Kräuterrahm
23,10 €

Lachsforellenfilet
mit Bärlauch und Tomaten gebraten
27,50 €

Gebratenes Filet vom Zander
Auf Ratatouille Gemüse
28,50 €

Duett vom Norweger Lachs und Forellenfilet
auf sahnigem Riesling Spiegel
30,00 €

Ragout vom heimischen Reh
im eigenen Saft geschmort mit Preiselbeeren
30,10 €

Wildschweinbraten
aus der Keule an einer Cassis Soße mit Preiselbeeren
32,60 €

Schweinenacken mit Dunkelbier glasiert

18,80 €

Rollbraten vom Spanferkel

frisch aus dem Backofen mit einer karamellisierten Bier Soße

22,00 €

Zarte Schweinefilet am Stück gebraten
auf einer samtigen Rahmsauce mit Calvados

27,70 €

Geschnetzeltes von der Putenbrust

wahlweise in fruchtiger Currysoße oder Champignonrahmsauce

22,70 €

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind
mit einer Rahmsauce von grünem Pfeffer

32,70 €

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus

24,90 €

In Rotwein **geschmorte Rindernuss**

mit sämiger Bratensoße

21,80 €

Saftiger Braten

von der Rindernuss und Schweinenacken

20,30 €

Sauerbraten

nach altem Rezept, mild gebeizt vom heimischen Rind

22,00 €

Zartes Hähnchenbrustfilet

auf Rahmchampignons

23,20 €

Schweinerückensteak

mit Sauce Béarnaise

22,10 €

Putensteak in Kräuterpanade

an fruchtiger Tomatensoße

23,30 €

Putenbrust gefüllt nach " Art des Hauses"
auf Rahmsoße
22,50 €

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit Essiggurken, Rote Bete und Sauerrahm
21,50 €

Tafelspitz
mit Meerrettichsoße und Gemüsestreifen
21,90 €

Kalbskugel
sanft gebraten in Rahmsoße
22,00 €

Gefüllte Kalbsbrust
nach Großmutter's Rezept
22,70 €

Medaillons vom Schweinefilet
auf Champignonrahmsoße
27,70 €

Schweinefilet gefüllt nach "Art des Hauses"
in Sahnesoße
28,50 €

Schweinemedallions in Käse-Ei Hülle
an pikanter Tomatensoße
27,70 €

Grillteller „Gasthof Adler“
Das Beste von Rind, Schwein und Pute mit
Sauce Béarnaise und Grilltomate
28,80 €

3.1 Beilagen Optionen

Als **Beilagen** stehen zur Auswahl (maximal drei):

hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Reis,
Butternudeln, Semmelknödeln, Bouillonkartoffeln, Kräuterschupfnudeln,
Serviettenknödel, Salzkartoffeln, Tomatenspaghetti

Bunte Gemüseplatte, Rotkraut, Blattspinat,
Rahmwirsing, Ratatouille, geschmortes Paprikagemüse

4 ... und danach etwas Süßes

3 Kugeln Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne
7,50 €

Panna Cotta im Glas
unter einem Fruchtspiegel
6,80 €

Schokomousse
auf Fruchtspiegel mit Sahnehaube und Knusperkeks
10,20 €

„Apfeltraum“
mit Mascarpone-Apfelcreme und getränktem Biskuit
9,10 €

Hausgemachtes **Zitronenquarkmousse**
an Himbeermark
9,20 €

Heiße Liebe
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder warmer Schokosoße und Sahne
7,90 €

Hausgemachtes **Vanille Parfait**
mit frischen Früchten der Saison
9,60 €

Hausgemachtes **Grand Manier Parfait**
an Orangensalat und Pistaziencrunch
9,90 €

Hausgemachtes **Schwarzwälder Kirsch Parfait**
an Kirschkompott und Schokospänen
9,70 €

Früchte der Saison
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 8,70 €

Dessertteller „Die süße Verführung“
hausgemachten Köstlichkeiten wie verschiedene Mousse und
Eissorten garniert mit frischen Früchten der Saison
9,90 €

5 Büffet Optionen

Büffet Optionen können wir Ihnen ab 20 Personen anbieten.

5.1 Vorspeise

Italienisches Vorspeisenbüfett

geräucherter und mariniertes Lachs;
mariniertes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze);
Tomaten- und Mozzarella an Balsamicodressing;
Carpaccio, fein mariniert auf Rucola;
Parmaschinken und italienische Salami an Melonenspalten;
Variation von Rohkostsalaten und Blattsalat an pikantem Balsamicodressing
Verschiedene Brote

17,40 €

5.2 Hauptgang

Das Büffet kann hier individuell aus den Hauptgängen der Einzeloptionen zusammengestellt werden.

5.3 Dessert

Tiramisu

ein süßer Genuss nach italienischem Vorbild

Mascarponecreme

mit frischen Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen

Kirsch- Mandel Dessert

Mascarponecreme mit Kaffee, Amarettokirschen und Amarettini

Apfeltraum

Vanillecreme mit marinierten Äpfeln, Cantuccini und Walnuss Krokant

Limoncello Creme

ein frischer Genuss (Gluten- und Lactosefrei)

Cassis Creme

ein feinherber Genuss aus schwarzen Johannisbeeren (Gluten- und Lactosefrei)

Bayrisch Creme, der Klassiker, ein cremiger Genuss

Panna Cotta

ein italienischer Traum aus frischer Sahne

Orangen Panna Cotta, eine fruchtige Variante

Crème Brûlée

ein knackendes Dessert

Mousse Variationen:

Mousse von weißer Schokolade,
die leichte Verführung

Mousse von zartbitter Schokolade
die klassische Variante

Mousse von der Vollmilchschokolade
ein Muss für Genießer

Fruchtmousse von verschiedenen Früchten
z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Mango, Passionsfrucht,
Schwarzen Johannisbeeren, Kokos

Schoko-Chili Mousse,
das etwas andere Mousse au Chocolat

Hausgemachte Parfaits:

Vanille Parfait,
mit echter Bourbon Vanille

Grand Manier Parfait
mit dem beliebten Orangenlikör

Espresso-Krokant Parfait,
ein höchst aromatischer Genuss

Schokoladen Parfait,
der ideale Begleiter zu Kirschen oder Zwetschgen

Kürbiskern Parfait,
das beliebte „crunch“ Hausdessert

Frucht Parfait

in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Grüner Apfel

5 verschiedene Desserts 10,20 €

8 verschiedene Desserts 12,60 €