Landgasthof zum Adler

Das BIO-Restaurant

Menüvorschläge 2017

Genuss im Einklang mit der Natur

Familie Nicole und Andreas Humburg * Ravensburger Str. 2 * 88267 Vogt
Telefon 07529 / 9 12 2 12 * Telefax 07529 / 9 12 2 13
www.vogter-adler.de

Unsere Zutaten: Bio, sonst gar nichts

In unserem Haus kommen nur Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau in den Topf: Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Mehl, ja sogar Öl und Gewürze. Bei der Auswahl richten wir uns auch nach der Jahreszeit und den Empfehlungen unserer Lieferanten. So sind konstante Frische und Qualität garantiert. Wir bevorzugen Demeter- und Bioland-Produkte.

1.

Festtagssuppe

* * *

Ofenfrischer, knuspriger Schweinebraten vom
Landschwein mit pikantem Apfelblaukraut (oder Krautsalat)
und Semmelknödeln

* * *

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 30,00

2.

Bunter gemischter Salat

* * *

Adlers Zwiebelfleisch
Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in herzhafter Zwiebelsoße
mit buntem Marktgemüse der Saison und gebratenen Serviettenknödeln

* * *

Eine feine Kleinigkeit
Créme Caramel

€ 30,50

3.

In Knoblauch gebratene Steinchampignons
mit bunten Blattsalaten in Balsamico Dressing

* * *

Aufgeschlagenes Schaumsüppchen vom frischer Blattpetersilie

* * *

Zarter Kalbsrahmbraten vom Demeter Milchkalb mit
Marktgemüse der Jahreszeit und Dinkelspätzle

* * *

Zweierlei Mousse au Chocolat mit
Früchten, Vanillesoße und Sahne

€ 43,50

4.

Knackige bunte Salate mit gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Buttercroûtons

* * *

Aufgeschlagenes pikantes Schaumsüppchen vom Bärlauch*

* * *

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind an Meerrettichsoße
mit feinem Karottengemüse und deftigen Bratkartoffeln

* * *

Lauwarme Zwetschgen mit hausgemachtem Topfen-Rahm-Eis

€ 42,50

5.

Bunte Blattsalate in Apfelbalsam mit Buttercroûtons

* * *

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Brätspätzle

* * *

Scheiben vom gebratenen Schweinefilet vom Landschwein auf frischen
Steinchampignons in Rahm, dazu Marktgemüse der Saison und Butterspätzle

* * *

Bayerisch Créme mit fruchtigem Himbeermark

€ 44,50

6.

Bunte Blattsalate in Balsamico Dressing mit gebackenem Schafskäse

* * *

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarknocken

* * *

Rosa gebratene Rehkeule* an feiner Preiselbeerjus
mit buntem Marktgemüse der Saison und Butterspätzle

* * *

Feines Tiramisu

€ 49,00

7.

Bunte Blattsalate in Balsamico Dressing mit gebratenen Steinchampinons

* * *

Feines aufgeschlagenes Steinpilzschaumsüppchen

* * *

Rosa gebratener Rehrücken* in Preiselbeersoße mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

* * *

Lauwarme Apfelküchle in Zimtzucker mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne

€ 53,00

8.

Bunter gemischter Salat

* * *

Aufgeschlagenes leichtes Spargelschaumsüppchen mit rosa Pfeffer

* * *

Scheiben vom gebratenen Schweinefilet vom Landschwein auf
pikanter Pfefferrahmsoße mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachter Apfel - Topfenstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

€ 45,00

9.

Bunte Blattsalate in Walnussöl - Dressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Aufgeschlagenes leichtes Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen

* * *

Gebratenes Bio-Lachssteak auf cremigem Risotto mit frischen gebratenen
Steinchampignons und Marktgemüse der Saison

* * *

Lauwarmes, ofenfrisches Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Sahne

€ 47,50

Von der Jahreszeit abhängig:

Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge, Feldsalat, Wildspezialitäten, Lammgerichte….sind beliebte Produkte, die wir gerne mit in Ihr Menü integrieren können.

Unser vegetarisches Menü

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein veganes Menü zusammen.

Gratinierter Ziegenkäse mit bunten Blattsalate der Saison
in feinem Himbeeressig - Dressing

* * *

Samtige Tomatensuppe mit Croûtons

* * *

Hausgemachte pikante Bärlauch-*-Kartoffel-Maultäschle
an leichter Schnittlauchsoße mit Marktgemüse der Jahreszeit

* * *

Adlers Dessertvariation

€ 41,00

Wild, Fisch & regionale Produkte, die noch nicht in BIO-Qualität
verfügbar sind, haben wir mit einem **Stern *** gekennzeichnet
DE - Öko - 006

Landgasthof zum Adler

Informationen zu den beiliegenden Menüvorschlägen

1. Einem Gastgeber, der eine größere Gruppe bei uns verköstigen möchte, empfehlen wir, sich für ein Menü zu entscheiden. Nur dann können wir gewährleisten, dass jedem zur gleichen Zeit der Gang serviert wird.
2. Wenn Sie in unserem Haus eine Veranstaltung planen, dann halten Sie mit uns bitte frühzeitig **Rücksprache**. Wir legen großen Wert darauf, dass unser Küchenchef die Möglichkeit hat, Sie zu beraten. Die Beratung beginnt bereits mit der Frage, wie viele Personen noch gemeinsam à la carte essen können und ab welchen Gruppengrößen das gemeinsame Menü gewählt werden sollte.
3. Damit Sie sich auf dieses Gespräch vorbereiten können, haben wir die beiliegenden Vorschläge entwickelt.
4. Betrachten Sie die Vorschläge bitte als Anregungen, die Ihnen die Möglichkeit eröffnen sollen, Ihr ganz eigenes Menü zusammenzustellen. Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, eines der beschriebenen Menüs zu wählen. Menükarten sind in den Menüpreisen enthalten.
5. Auf Wunsch dekorieren wir Ihre Tafel geschmackvoll und einfallsreich. Unsere Dekorationen werden mit € 3,50 pro Person in Rechnung gestellt und sind von der Jahreszeit geprägt. Gerne beraten wir Sie.
6. Ungefähr **eine Woche** vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die **exakte** Anzahl der Personen (Erwachsene und Kinder). Diese Zahl ist verbindlich. Wir werden Ihnen in diesem Gespräch auch den genauen Zeitplan und den Ablauf vorschlagen. So wollen wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten.

Wir danken für Ihr Interesse und werden uns nach Kräften bemühen,
Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis zu machen.

Ihre Familie Humburg

Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.

BIO HOTELS

demeter

Empfohlen von Bioland