



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menüvorschläge für Feierlichkeiten

Menü 1

Delice & Praline vom Ziegenkäse
Paprika-Chutney / bunte Blattsalate
Delice & praline of goat's cheese
Paprika chutney / colourful leaf salads

Zitronengras-Curryschaumsüppchen
mit Jakobsmuschel
Lemongras-curry foam soup
with scallop

Kalbsfilet & Bäckle
Marktgemüse, Bohnen & Thymian-Gratin
Filet of veal & cheek
vegetable bunch, beans & thyme Gratin

Dessertbuffet
- ab 20 Personen –
(z. B. Brownie, Sorbet, Panna Cotta, Crème Brûlée)
Dessert buffet
- for 20 people –
(Brownie, sorbet, panna cotta, crème brûlée)

€ 88,00



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menü 2

Vitello tonnato / Kapern / Zitrus
Vitello tonnato / capers / citrus

Weißer Tomatenschaum mit Rucola-Ravioli
White tomato foam with rocket ravioli

Südschwarzwald Naturpark Rinderfilet an Rotwein-Schalotten-Jus
sommerliches Gemüse / Selleriepüree / Kartoffelpraline
*Southern Black Forest filet of beef with red wine shallot jus
summer vegetables / celery puree / potato praline*

Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel & Passionsfruchtmousse
Chocolate parfait in „Baumkuchen coating“ and passion fruit sorbet

€ 82,00



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menü 3

Schwarzwälder Saibling
(gebeizt & gebraten)
Gurke / Avocado
Black Forest char
(pickled & fried)
cucumber / avocado

Essenz vom Stubenküken mit Ravioli
Chick essence with ravioli

Sattel vom Iberico Schwein
Bohnen-Cassoulet / confierte Tomaten / Kartoffel-Olivenstampf
Iberico pig saddle
bean cassoulet / confit tomatoes / potatoes-olives puree

Komposition von Belgischer Schokolade
marinierten Sommerbeeren
Composition of Belgian chocolate
marinated summer berries

€ 74,00



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menü 4

Sommerlicher Salat
mit Duett von gebratener Garnele und Dorade

*Summer salad
with duet of fried shrimp and gilthead*

Kalbsessenz
Royal & Grießklößchen

*Calf essence
royal & semolina dumplings*

Passionsfruchtsorbet
Passion fruit sorbet

Brust von der Elsässer Perlhuhn
Kräuterseitlinge / Broccoli / Mandelbällchen

*Breast of the Alsatian guinea fowl
King oyster mushrooms / broccoli / almond balls*

Delice von der Schwarzwälder Kirsche
Black Forest cherry delice

€ 75,00



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menü 5

Pazifik Thunfisch mit asiatischen Aromen
Pacific tuna with Asian flavors

Wiesenkräuterschaum / Erbsenravioli
Meadow herbs foam / peas ravioli

Bretonischer Loup de mer
Artischocken / Couscous
Breton Loup de mer
Artichokes / couscous

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
Estragon-Kohlrabi / Möhre
Kartoffelplätzchen
Saddle of veal under the herb crust
tarragon kohlrabi / carrot
Potato cookies

Dessertbuffet Just Married
Dessert buffet Just Married

€ 99,00



Parkhotel Adler

SEIT 1446 IN FAMILIENBESITZ

Menü 6

Tatar vom schottischen Loch Duart Lachs
mit Gurke / Apfel
*Scottish Loch Duart salmon tartare
with cucumber / apple*

Gazpacho / gebackenes Mozzarellabällchen
Gazpacho / baked mozzarella balls

Tranche vom Kalbsrücken
mit Ratatouille / Gratin dauphinoise
*Thin slices of veal saddle
with ratatouille / gratin dauphinoise*

Crème brûlée mit Himbeersorbet
Crème brûlée with raspberry sorbet

€ 75,00