



Familie Karl-Josef Moosmann
78730 Lauterbach – Fohrenbühl
Telefon: 07422 – 95380 www.adler-fohrenbuehl.de

Unsere Menüvorschläge 2017

Unsere hausgemachten Suppen...

Flädlesuppe	€ 4,50
Suppe mit selbstgemachten Butterklössle	€ 4,50
Suppe mit selbstgemachten Griesklössle	€ 4,50
Suppe mit selbstgemachten Maultaschen, abgeschmelzt mit Zwiebele	€ 4,90
Kartoffelrahmsuppe	€ 4,90
Hochzeitssuppe (Flädle, Butterklössle, Maultasche)	€ 5,00
Pfifferlingrahmsuppe	€ 5,50
Knoblauchcremesuppe	€ 5,50

Unsere Vorspeisen...

Hausgemachtes Apfel-Griebe-Schmalz mit Brot	€ 3,50
Hausgemachter Kräuterquark mit Brot	€ 3,50
Mini-Schwarzwälder Schinkenspeckhäpple mit Apfelspalten	€ 4,80
„Flying Amuse“ 3 verschiedene Teile – nach Absprache	€ 8,90
Verschiedene Rohkost- & Blattsalate (Beilagensalat)	€ 4,90
-an unserem hausgemachten Dressing-	
Verschiedene Blattsalate -an einem besonderen Essig nach Wahl- mit gebratenen Speckstreifen, Sonnenblumenkernen und Brotcroutons	€ 8,80

Eine kleine Erfrischung zwischendurch ...

1 Kugel hausgemachtes Sorbet (je nach Saison, z.B. Erdbeere)	€ 2,90
...auf Wunsch mit prickelndem Adler-Hausmarke-Sekt	+ € 2,50

Verschiedene Hauptspeisen...

*Zu allen folgenden Hauptgängen servieren wir Ihnen
hausgemachte Spätzle, hausgemachte Kartoffelbällchen & Pommes Frites.*

*Auf Wunsch:
Frisch zubereitetes Saisongemüse 3,50 € extra pro Person.*

Hausgemachte Gemüse-Nuß-Kartoffel-Rösti mit Kräuterquark	€ 14,90
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Bratensauce	€ 16,40

Trio vom Festtagsbraten (Kalb-Schwein-Rind) mit Champignons & hausgemachter Bratensauce	€ 19,00
Schweinefilet mit Minichampignons in hausgemachter Rahmsauce	€ 19,00
Duo von Lachsteak in Riesling pochiert mit hausgemachter Sauce Hollandaise & Schwarzwaldforellenfilet mit zerlassener Butter & Kräutern mit Salzkartoffeln & Butterreis (zu diesem Hauptgang servieren wir diese beiden Beilagen)	€ 20,50
Steaks vom Kalbsrücken an hausgemachter Rahmsauce	€ 22,40
Steaks vom Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen mit hausgemachter Rahmsauce	€ 27,40
Gebratene Rehmedaillons auf Apfelscheiben mit Rahmpfifferlingen und Johannisbeerbirne	€ 30,00
„Fohrenbühler-Festtags-Filetplatte“ Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen, Kalbsfilet mit einer Kiwischeibe in Haselnuß Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 33,50



Noch etwas Süßes...

Variation von Mövenpick-Eis (3 Sorten)	€ 4,00
Kleiner Schwarzwaldbecher (je 1 Kugel Mövenpick Schoko- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne)	€ 4,90
Eisgugelhupf – unsere hausgemachte Eistorte – <i>wird mit Wunderkerzen & musikalischer Begleitung von unserem Team serviert</i> dazu reichen wir hausgemachte, warme Schokoladensauce	€ 7,40

Mini-Desserts – natürlich selbst gemacht...

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet –je nach Saison & Ihrem Wunsch-	€ 2,90
Eine Kugel Mousse au chocolat	€ 2,90
Crème Brûlée	€ 3,90
Schwarzwälder Kirschtörtle –im Weckglas serviert-	€ 4,50

...und nach dem Essen empfehlen wir Ihnen gerne ein Tässle Kaffee oder Espresso und ein gutes Verdauerle, zum Beispiel einen selbst gebrannten Wacholderschnaps, ...

Sehr verehrte Gäste!

Dies ist nur ein Auszug aus unserem vielseitigen Speisenangebot.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge und Anregungen.

Für Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Für eine vorherige Terminvereinbarung zum Besprechen des Festes, wären wir Ihnen sehr dankbar.

Bitte geben Sie uns die Auswahl der gewünschten Speisen bis spätestens 1 Woche vor dem Fest durch.

Die genaue Anzahl der Gäste bis 24 Stunden vor dem Anlass.

Diese Mindest-Personenzahl erlauben wir uns dann auch in Rechnung zu stellen (Speisen).

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste schon bald in unserem Hause begrüßen und verwöhnen zu dürfen! Sie feiern, und wir machen den Rest...

♥-lichst Ihre Familie Moosmann und das Team vom „Adler“

Tel: 07422 – 95380 www.adler-fohrenbuehl.de