



leben mit Sinn & Genuss

VORAB UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER starters or for a small appetite

Blattsalate in Caesar-Dressing mit Croutons und Kernen <small>Caesar salad with croutons and seed</small>	8,30
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan und Salatbukett <small>Carpaccio of veal filet with lettuce and Parmesan cheese</small>	11,90
Gratinierter Ziegenkäse auf hausgemachter Antipasti <small>Crusted goat cheese with homemade antipasti</small>	11,-

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse <small>Beef bouillon with stripes of pancakes and vegetables</small>	6,50
Kokos-Currysuppe mit Gemüse <small>Soup of curry and coconut milk</small>	6,50

Das ADLER Menü

Geräucherte Lachsforelle
mit Honig-Senf-Dillsauce und Salatbukett 9,90
Marinated red trout with mustard and honey and cucumbers and salad

Weinempfehlung 2015 Iphofer Silvaner Weingut Wirsing € 24 0,75l € 3,50 0,1l

Rinderfilet in Kräuterkruste auf Stangenspargel
und Kirschtomaten mit Parmesan gratiniert 27,-
Beef tenderloin crusted with herbs served with asparagus au gratin and tomatoes

Die besondere Weinempfehlung: 2003 Centgrafenberg Spätburgunder-R- Fürst Löwenstein 0,75l € 60

Orangen - Panna Cotta mit Erdbeeren 6,90
Panna Cotta orange and strawberries

3-Gang Adlermenü 42,-



leben mit Sinn & Genuss

Zweierlei vom Wild in Burgundersauce mit Preiselbeer ² -Apfel mit Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelknödeln Venison in two ways of preparation with dumplings and cream savoy	19,80
Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller Rump steak from Angus beef with herb butter french-fries and a side salad	23,90
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus mit Speckbohnen und Kartoffelkrapfen knuckle of lamb with rosemary sauce with beans and deep fried potato balls	17,90
RIND- und KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN Veal from Bürgstadt pastures	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller Escalope Vienna style with fried potatoes and a side salad	17,90
Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken an Blattsalaten mit Caesar-Dressing und Parmesan Escalope Saltimbocca with sage and ham of parma with caesar salad	14,90
Kalbshackküchle auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat Veal meat balls served with salad of potatoes and cucumbers salad	9,80
Angebratenes Tatarbeefsteak mit Estragon-Senf Hollandaise und Steakhouse Pommes Steak tatar with hollandaise with mustard and tarragon and steakhouse fries	14,90

2) enthält Konservierungsstoffe



leben mit Sinn & Genuss

Zanderfilet und Lachsforellenfilet

in Safranschaum auf Spinat-Risotto

Pike perch and trout with risotto, spinach and saffron

19,80

Hausgemachte Wildbratwürste³

mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

Homemade sausages of venison with cream savoy and roast potatoes

11,90

Hausgemachte Sülze² mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes

10,50

Tagliarini mit Tomaten-Gemüse Sugo

mit Parmesan

Noodles with tomatoes vegetables and parmesan

9,90

SALATVARIATIONEN - Medley of salads

mit gebratenen Edelfischen

With fried blue white fish

14,90

mit Backhuhn in Kürbiskruste

Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil

11,80

mit gebratenen Champignons und Kernen

With mushrooms and seed of sunflowers and pumpkins

9,90

2) enthält Konservierungsstoffe

3) enthält Phosphat



heben mit Sinn & Genuss

HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss homemade – finally crowning

Dessertteller ADLER - alles was das Herz begehrt 8,50

Medley ADLER – everything your heart desires

Mousse von brauner Schokolade mit Mangomark 7,90

Mousse of chocolate with mango cream

Empfehlung dazu HILLPORT ROT

Der Klassiker - Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme 6,50

Classic kitchen - red fruit jelly with vanilla ice cream

Eiskreationen mit Sahne 5,90

Creations of ice cream with whipped cream

Käseteller eine Auswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse mit Feigensenf 8,50

Plate with cheese from goat's and cow's milk with fig mustard

Empfehlung dazu HILLPORT ROT

Dessertweinempfehlung 0,1l:

2014 Gewürztraminer Alte Reben Weingut Stich Bürgstadt 0,1l 4,70

HILLPORT WEISS Bacchus nach Portweinverfahren hergestellt 0,05l 6,50

HILLPORT ROT Regent nach Portweinverfahren hergestellt 0,05l 6,50

Weingut Hillerrich Erlenbach/Main

Unsere Hausbrände: 2 cl

Trester 3,-

Wildkirsche 3,80

ADLER Zwetschge 3,30