



leben mit Sinn & Genuss

Vorab zur Einstimmung auf das Essen empfehlen wir:

Rosato Aperitivo - Hibiskus, Orange mit Bürgstadter Secco	5,80
Lillet-Wildberry mit Beeren	5,20
HUGO mit hausgemachtem Holunderblütensirup	5,50
HUGOLADE mit Limette, Minze, Ingwer und Soda –alkoholfrei	3,--
SANBITTER – alkoholfrei	5,70
Ziegler's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	6,80
Bürgstadter Winzersekt	6,80
Secco blanc, Weingut Neuberger	4,50

Weinprobe edler Tropfen vom Centgrafenberg:

	0,1l
2015 Müller-Thurgau frank & frei, Weingut Stich	3,20
2014 Riesling pur mineral, Weingut Fürst	3,60
2014 Frühburgunder Centgrafenberg, Weingut Neuberger	4,90
2014 PARZIVAL, Weingut Fürst	5,90

Adler Hausweine aus eigenen Weinbergen in Bürgstadt:

ADLER 2014 Spätburgunder, Holzfass trocken 0,375l Goldmedaille	15,50
ADLER 2015 Silvaner 0,75l	15,50

Die ersten 2016er Weine sind eingetroffen:

Ortega Sommerwein, Weingut Hench	0,25l	5,--
Blanc de noir, Weingut Neuberger	0,25l	6,80



leben mit Sinn & Genuss

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

Blattsalate mit Speck² und Kernen 7,90
Salad with ham and seed

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan und Salatbukett 11,-
Carpaccio of veal filet with lettuce and Parmesan cheese

Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten mit Sesam und Distelöl 11,-
Crusted goat cheese with lettuce salad and sesam

SUPPEN

Gazpacho – geeiste Gemüsesuppe 5,50
Gazpacho- cold soup of vegetables

Kokos-Currysuppe mit Gemüse und Koriander 5,20
Soup of curry and coconut milk with vegetables

Das ADLER Menü

Hausgebeizte Lachsforelle
mit Honig-Senf-Dillsauce und Kartoffelpuffer 9,90
Marinated red trout with mustard and honey and cucumbers and potato pancake

Filetsteak vom Bürgstadter Rind
mit Gemüse und Steakhouse Pommes 27,-
Beef tenderloin with vegetables and steakhouse fries

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

Kirsch-Crumble mit Vanilleeiscreme 7,90
Crumble with cherries and vanilla icecream

3-Gang Adlermenü 42,-



leben mit Sinn & Genuss

RIND- und KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN

Veal from Bürgstadt pastures

Paniertes **Kalbsschnitzel** mit Bratkartoffeln und Salatteller 16,50
Escalope Vienna style with fried potatoes and a side salad

Kalbshackküchle auf hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat 9,80
Veal meat balls served with salad of potatoes and cucumbers

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln in Kürbismarinade 10,80
mit Bratkartoffeln
Salad of beef with red onions oil of pumpkins and fried potatoes

Angebratenes **Tatarbeefsteak** mit Senf-Estragonhollandaise 14,90
und Steakhouse Pommes
Roasted tatar beef steak, sauce hollandaise with mustard and tarragon, steakhouse fries

Filet von Lachsforelle und Zander 19,80
auf Spinat-Risotto und Safranschaum
Pike perch and red trout, risotto with spinach and saffron

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter 21,-
Pommes frites und Salatteller
Rump steak from Angus beef with herb butter french-fries and a side salad

Schweinekotelett in Zwiebel-Senfkruste 15,90
mit Rahmwirsing und Stampfkartoffeln
Cutlet of pork with crusted with onions and mustard with savoy cabbage and mashed potatoes

2) enthält Konservierungsstoffe



leben mit Sinn & Genuss

Hausgemachte Sülze² mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 10,50
Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes

Hausgemachte Wildbratwürste³
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 10,80
Homemade sausages of venison with savoy cabbage and fried potatoes

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Tomatenpesto und Parmesan 11,-
Tagliatelle with chanterelles, tomato pesto and parmesan

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln 15,-
Chanterelles with herbs cream and homemade dumplings of bread

SALATVARIATIONEN - Medley of salads

mit gebratenen Edelfischen 13,50
With fried blue white fish

mit Backhuhn in Kürbiskruste 10,80
Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil

mit Schafskäse, Oliven² und Knoblauchbrot 9,90
With feta cheese, olives and bread with garlic

2) enthält Konservierungsstoffe

3) enthält Phosphat



leben 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

Schokomousse und gebackenen **Quarknocken** an Beeren 7,90
Mousse of chocolate with deep fried dumplings of curd cheese
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