



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 buntem Spargelsalat mit Erdbeeren 11,-
Crusted goat cheese with salad of asparagus and strawberries

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,-
Beef bouillon with stripes of pancakes

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 Salatbukett 9,90
Marinated red trout with mustard and honey and cucumbers

Lammrücken in Kräuterkruste
mit Gemüse und Kartoffelkrapfen 27,-
Rack of lamb crusted with herbs served vegetables and potato balls

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

Rhabarber Crumble mit Vanilleeiscreme 7,90
Crumble with rhubarb and vanilla icecream

3-Gang Adlermenü 42,-



leben mit Sinn & Genuss

RIND- und KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN

Veal from Bürgstadt pastures

Filetsteak vom Rind in Kräuterkruste

mit Gemüse und Steakhouse Pommes frites

27,-

Beef tenderloin crusted with herbs served with vegetables and Steakhouse fries

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

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

19,50

mit gekochtem Schinken

22,-

mit paniertem Kalbsschnitzel

26,-

Filet von Lachsforelle und Zander

auf buntem Spargelrisotto und Safranschaum

19,80

Pike perch and red trout with risotto asparagus and saffron

Zweierlei vom Wild in Burgundersauce mit Rotkohl

hausgemachten Kartoffelknödeln und Preiselbeerapfel²

19,80

Roasted venison with homemade dumplings and red cabbage

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salatteller

21,-

Rump steak from Angus beef with herb butter french-fries and a side salad

Geschmorte Lammhüfte auf Speckbohnen

mit tomatisierten Rosmarin-Serviettenknödeln

18,80

Roast lamb with beans and ham with dumplings of bread and tomatoes

2) enthält Konservierungsstoffe



leben mit Sinn & Genuss

Hausgemachte **Sülze**² mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 10,50
Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes

Hausgemachte **Wildbratwürste**³
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 10,80
Homemade sausages of venison with savoy cabbage and fried potatoes

VEGETARISCHES UND SALATE

Tagliatelle mit frischem Bärlauchpesto, Tomaten und Parmesan 9,90
Tagliatelle with vegetables tomato pesto and parmesan

Blattsalate mit **Ceasardressing**
und **Saltimbocca** vom Kalbsschnitzel 13,-
Ceasar salad with saltimbocca of veal

SALATVARIATIONEN - Medley of salads

mit gebratenen **Edelfischen** 13,50
With fried blue white fish

mit **Backhuhn** in Kürbiskruste 10,50
Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil

mit **Schafskäse, Oliven**² 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

Mousse von dunkler Schokolade mit Fruchtmark 7,50
Mousse of chocolate with gravy of fruits
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
Mirabelle 3,--
Wildkirsche 3,80
ADLER Zwetschge 3,30