





leben mit Sinn & Genuss

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

<b>Blattsalate</b> in Caesar-Dressing mit Croutons und Kernen <small>Caesar salad with croutons and seed</small>	8,30
<b>Carpaccio</b> vom Kalbsfilet mit Parmesan und Salatbukett <small>Carpaccio of veal filet with lettuce and Parmesan cheese</small>	11,90
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Zweierlei vom Kürbis <small>Crusted goat cheese with sweet and sour pumpkin</small>	11,-

## SUPPEN

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse <small>Beef bouillon with stripes of pancakes and vegetables</small>	6,50
<b>Kürbissuppe</b> mit Kernöl <small>Soup of pumpkin with pumpkin oil</small>	6,50

## Das ADLER Menü

Hausgebeizte 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

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust in Quittensauce  
mit Rosenkohl und Kartoffelkräpfen  
Duck breast with gravy of quince, brussels sprout and potato balls

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

\*\*\*

Nougat-Parfait und Mascarponecreme 8,50  
Parfait of nougat and crème of mascarpone

3-Gang Adlermenü 43,-



leben mit Sinn & Genuss

## Zanderfilet und Lachsforellenfilet

auf Spinat-Risotto und Safransauce

Pike perch and trout on risotto with spinach and gravy of saffron

19,80

## Ofenfrisches Gansviertel mit Apfelkompott

Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

Roast goose with apples, red cabbage and potato dumplings

26,-

## Zweierlei vom Wild in Burgundersauce mit Preiselbeer<sup>2</sup>-Apfel

mit Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelknödeln

Venison in two ways of preparation with potato dumplings and cream savoy

21,90

## Wildhasenkeule nach altem Hausrezept in saurer Apfelweinsauce

mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

Roast leg of hare with red cabbage and potato dumplings

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

18,90

## Kalbshackküchle auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Feldsalat

Veal meat balls served with salad of potatoes and farmers lettuce

11,80

## Angebratenes Tatarbeefsteak

mit Estragon-Senf Hollandaise und Steakhouse Pommes frites

Steak tatar with hollandaise with mustard and tarragon and steakhouse fries

14,90

2) enthält Konservierungsstoffe



leben mit Sinn & Genuss

<b>Rumpsteak vom Angusrind</b> mit Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller Rump steak from Angus beef with herb butter, French fries and a side salad	23,90
<b>Hausgemachte Wildbratwürste<sup>3</sup></b> mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln Homemade sausages of venison with cream savoy and roast potatoes	11,90
<b>Hausgemachte Sülze<sup>2</sup></b> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes	10,50
<b>Kürbis-Kartoffelgnocchi</b> mit frischem Gemüse in Salbeibutter mit Parmesan Gnocchi of pumpkin and potato with vegetables , butter, sage and parmesan	11,-
<b>Salatvariationen mit Backhuhn</b> in Kürbiskruste Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil served with salad	13,80
<b>Caesarsalat</b> mit Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Salbei, Parmaschinken <sup>2</sup> und Parmesan Escalope Saltimbocca with sage and ham of parma with caesar salad	15,90

2) enthält Konservierungsstoffe

3) enthält Phosphat



leben mit Sinn & Genuss

**HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss** homemade – finally crowning

Schokoladensoufflè mit Kaffee-Eiscreme 8,50

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