



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 Spätburgunder brut, Weingut Stich | 6,80 |
| Secco blanc, Weingut Neuberger | 4,50 |

Weinprobe edler Tropfen vom Centgrafenberg:

| | |
|--|------|
| 2017 Müller-Thurgau frank & frei, Weingut Stich | 3,80 |
| 2016 Silvaner Tradition, Weingut Helmstetter | 4,20 |
| 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 2017 Silvaner Hauswein | 0,75l 16,50 |



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

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

Filetsteak vom Bürgstadter Rind in Kräuterkruste
mit Ratatouille und Kartoffelkrapfen 27,-
Beef tenderloin crusted with herbs served with ratatouille and deep fried potato balls

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

Orangen - Panna Cotta mit frischen Beeren 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 Rosmarinsauce mit Speck ² -Bohnen und Kartoffelkrapfen Leg of lamb, beans with ham, 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 ² 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

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit hausgemachten Semmelknödeln

Chanterelles with cream and herbs with dumplings made of bread

15,-

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

12,80

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

Schokoladensoufflé mit Kaffee-Eiscreme 8,50
Soufflé of chocolate with coffee ice cream

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
Mirabelle 3,50
ADLER Zwetschge 3,30