

## Aperitifs:

Rosato Aperitivo   Hibiskus   Orange   Secco	7,00
Lillet-Wildberry   Beeren	7,00
HUGO Holunderblütensirup   Secco   Soda   Limette   Minze	6,50
APEROL-Sprizz   spritziger Weißwein   Aperol   Orange   Soda	6,50
Münkels Blueberry GIN   Thomas Henry Tonic Water   Beeren   Minze	8,50
Crodino-Lillet   Tonic-Water   Soda	8,90
PINK GIN - Pink Grapefruit   Tonic   Gin   Rosmarin	7,50
PINK Sommer- fruchtiger Roséwein vom Weingut Kremer auf Eis	7,30
Bürgstadter Winzersekt Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
Secco Blanc, Weingut Neuberger	5,20
Crodino Soda - alkoholfrei	5,50
Hugolade - alkoholfrei	4,50
Sanbitter Orange - alkoholfrei	5,80

## Vorspeisen & Suppen

Blattsalate mit Himbeerdressing und Walnusskrokant	8,50
Hausgebeizte Lachsforelle auf Dillgurken mit Honig-Senf-Sauce	13,50
Kleiner gemischter Salatteller	4,90
Spargelcremesuppe	6,50
Rinderkraftbrühe mit Strudel	6,50

## Hauptgerichte

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln mit paniertem Kalbsschnitzel	19,80 27,-
Filet vom Spessartsaibling auf Spinat-Risotto und Riesling-Schaum	21,-
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsauce mit Speck-Bohnen und Kartoffelkrapfen	21,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	21,90
Rumpsteak vom Angusrind mit Estragon-Senf Hollandaise und Steakhouse Pommes	26,90
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Pommes-frites und Preiselbeeren	19,90
Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste	15,80
ADLER Hausteller Hausgemachte Wildbratwurst und Kalbshackküchle mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	15,90
Hausgemachte Ricotta-Bärlauch Tortellini mit Erbsenpüree, Tomaten und Spargel	16,80

# Dessert

Hausgemachter weißer Schokoladen-Cake mit Himbeersorbet	9,80
Milchreis-Kokos-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarberkompott	8,90
Eiskreation mit Sahne	7,50
Affogato al caffè	4,80
Käsedessert mit Feigensenfsauce	8,90

## Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

### Weingut Burkhard Hench, Bürgstadt

2020 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure	6,50
2020 Bachus veris, halbtrocken	6,50
2017 Spätburgunder, trocken	7,30
2020 Domina, kräftig, trocken	7,60
2019 St. Laurent, trocken, samtig	8,--

### Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2019 Müller-Thurgau, trocken	6,00
2018 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig	7,60

### Weingut Kremer, Großheubach

2021 Scheurebe, exotische Früchte, trocken	7,50
--	------

### Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

2020 Silvaner, trocken, angenehme Säure	6,50
2019 Weißer Burgunder Kabinett, trocken	7,50
2020 Riesling Kabinett, trocken	7,00
2020 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,60
2020 Blanc de Noir, trocken	7,50

### Weingut Sturm, Bürgstadt

2018 Dertinger Regent, halbtrocken	7,30
------------------------------------	------

# Das Adler-Menü

Blattsalate mit Himbeerdressing und Walnusskrokant

\*\*\*

Rinderbacke und Ochschwanz-Tortellini  
auf Selleriepüree mit Wurzelgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren und Erdbeersorbet

Menü 37,-

nur Hauptgang 21,-