

Wir kochen für Dich, so richtig zum genüsslichen Anbeißen mit überwiegend regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln. Fördern Slow Food und die Nachhaltigkeit für unsere Erde.

Das Adler-Menü

Burrata auf Gemüse Cous Cous
und Tomaten

Rinderbacke und Ochsenschwanz-Tortellini
auf Selleriepüree mit Sommergemüse

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren und Sorbet

Menü 43,-

nur Hauptgang 24,-

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

Kleiner gemischter Salatteller	4,90
Blattsalate mit Croutons und Kerne	9,-
Hausgebeizte Lachsforelle auf Dillgurken mit Honig-Senf-Sauce	13,50
Kokos Curry Suppe	6,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,50

Hauptgerichte

Filet vom Spessartsaibling auf Spinat-Risotto und Riesling-Schaum	21,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	21,90
Tagliata vom Angusrind auf Rucola Tomaten und Parmesan mit Steakhouse Pommes	28,-
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Pommes-frites und Preiselbeeren	19,90
Ceasarsalat mit:	
Backhuhn in Kürbiskernkruste	15,80
hausgemachten Falafel und Dip	15,80
Kalbsschnitzel Saltimbocca	19,90
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Rucola und Parmesan	19,80
ADLER Hausteller Hausgemachte Wildbratwurst und Kalbshackküchle mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	15,90
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	13,90

Dessert

Milchreis-Kokos-Panna-Cotta mit Weinbergpfirsich und Sorbet	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

2021 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

2021 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
2021 Weißer Burgunder Kabinett, trocken	7,50
2020 Riesling Kabinett, trocken	7,00
2021 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,60
2021 Blanc de Noir, trocken	7,50

Weingut Sturm, Bürgstadt

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