



*Hertzlich willkommen!*

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und Ihnen regionale Qualität und frische Produkte  
auf den Teller bringen zu können!

Ein Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus unserer Genussregion!

## *Aperitifs*

<b>Rosato Aperitivo</b>   Hibiskus   Orange   Secco	7,00
<b>Lillet-Wildberry</b>   Beeren	7,00
<b>HUGO</b> Holunderblütensirup   Secco   Soda   Limette   Minze	6,50
<b>APEROL-Sprizz</b>   spritziger Weißwein   Aperol   Orange   Soda	6,50
<b>Münkels Blueberry GIN</b>   Thomas Henry Tonic Water   Beeren   Minze	8,50
<b>PINK GIN</b> - Pink Grapefruit   Tonic   Gin   Rosmarin	7,50
Bürgerstadter <b>Winzersekt</b> Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
<b>Secco Blanc</b> , Weingut Neuberger	5,20
<b>Hugolade</b> - alkoholfrei	4,50
<b>Sanbitter Orange</b> - alkoholfrei	5,80

## *Vorspeisen & Suppen*

starters & soup

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> small salad plate	4,90
<b>Blattsalate mit Croutons und Kerne</b> lettuce with croutons and cores	9,80
<b>Geräucherter Bachsaibling an Dill-Buttermilch mit rote Beete, Wachtelei und Apfel-Gorgonzola-Creme</b> smoked brook trout with dill-buttermilk, beetroot and apple-gorgonzolacreme	13,50
<b>Kürbis-Kokos Suppe</b> <b>vegan</b> pumpkin coconut milk soup <b>vegan</b>	7,-
<b>Rinderkraftbrühe mit Strudel</b> beef boullion with strudel	7,-

# Hauptgerichte

Main courses

<b>Gänsebraten aus frischer fränkischer Freilandgans mit Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel</b> Roast goose with apple, red cabbage and potato dumpling	<b>42,-</b>
<b>Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln</b> Venison filet and braised in burgundy sauce with cream savoy and potato dumplings	<b>22,90</b>
<b>Wildhasenkeule nach altem Hausrezept in Apfelweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelknödeln</b> Roast leg of hare with red cabbage and potato dumpling	<b>21,-</b>
<b>Filet von der Spessart-Lachsforelle auf Beluga Linsen, Fregula und Gemüse mit Haselnußschaum</b> Filet of salmon trout with beluga lentil, fregula noodles, vegetables and hazelnut foam	<b>22,-</b>
<b>Tagliata vom Rinderrücken auf Rucola Tomaten und Parmesan mit Steakhouse Pommes</b> Tagliata of rumpsteak with tomatoes, parmesan, arugula and steakhouse fries (von Urban-Beef aus artgerechter Haltung <a href="http://www.urbanurbanbeef.de">www.urbanurbanbeef.de</a> )	<b>28,-</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Pommes-frites und Preiselbeeren</b> veal escalope with french fries and cranberries	<b>21,-</b>
<b>Hausgemachte Falafel auf Süßkartoffel-Püree und Hummus</b> <b>vegan</b> Homemade falafel with smashed sweet potatoes and hummus <b>vegan</b>	<b>16,80</b>
<b>Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste</b> Ceasar salad with Chicken in pumpkin seed crust	<b>16,80</b>

# Dessert

dessert

<b>Milchreis-Kokos-Panna-Cotta mit Apfel und Sorbet</b> <b>vegan</b>	9,50
rice pudding coconut panna cotta with apple and sorbet <b>vegan</b>	
<b>Zwetschgengrütze mit Vanilleeiscreme</b>	9,50
plum groats with vanilla icecream	
<b>Affogato al caffè</b>	4,80
vanilla icecream with espresso	
<b>Käseauswahl mit Feigensenf</b>	11,-
cheese selection with fig mustard	

## 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
<b>2017 Spätburgunder</b> , trocken	7,30
<b>2020 Domina</b> , kräftig, trocken	7,60
<b>2019 St. Laurent</b> , trocken, samtig	8,-

### Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2021 Müller-Thurgau, trocken	6,00
<b>2018 LEON Cuvee rot</b> , 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
<b>2021 Rose</b> , <b>halbtrocken</b> , feinfruchtig	6,60
<b>2021 Blanc de Noir</b> , trocken	7,50

### Weingut Sturm, Bürgstadt

<b>2018 Dertinger Regent</b> , halbtrocken	7,30
--	------

# Das Adler Menü

Feldsalat mit Himbeerdressing und Walnußkrokant

\*\*\*

Gänsebraten aus frischer fränkischer Freilandgans  
mit Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel

\*\*\*

Weißer Schokoladen-Cake mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet

Menü  
3-Gang 59€

nur Hauptgang 42,-