



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

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
PINK GIN - Pink Grapefruit Tonic Gin Rosmarin	7,50
Bürgerstadter Winzersekt Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
Secco Blanc , Weingut Neuberger	5,20
Hugolade - alkoholfrei	4,50
Sanbitter Orange - alkoholfrei	5,80

Vorspeisen & Suppen

starters & soup

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

Hauptgerichte

Main courses

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelkrapfen roasted duck breast in orangesauce, red cabbage and potato croquettes	27,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln Venison filet and braised in burgundy sauce with cream savoy and potato dumplings	22,90
Wildhasenkeule nach altem Hausrezept in Apfelweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelknödeln Roast leg of hare with red cabbage and potato dumpling	21,-
Filet von der Spessart-Lachsforelle auf Beluga Linsen, Fregula und Gemüse mit Haselnußschaum Filet of salmon trout with beluga lentil, fregula noodles, vegetables and hazelnut foam	22,-
Tagliata vom Rinderrücken auf Rucola Tomaten und Parmesan mit Steakhouse Pommes Tagliata of rumpsteak with tomatoes, parmesan, arugula and steakhouse fries (von Urban-Beef aus artgerechter Haltung www.urbanurbanbeef.de)	28,-
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites veal escalope with french fries and cranberries	21,-
Hausgemachte Falafel auf Süßkartoffel-Püree und Hummus vegan Homemade falafel with smashed sweet potatoes and hummus vegan	16,80
Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste Ceasar salad with Chicken in pumpkin seed crust	16,80

Dessert

dessert

Milchreis-Kokos-Panna-Cotta mit Apfel und Sorbet vegan	9,50
rice pudding coconut panna cotta with apple and sorbet vegan	
Hausgemachter Schoko-Cake mit Zimteis	9,80
homemade chocolate cake with cinnamon icecream	
Affogato al caffè	4,80
vanilla icecream with espresso	
Käseauswahl mit Feigensenf	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
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
------------------------------------	------

Das Adler Menü

Feldsalat mit Himbeerdressing und Walnußkrokant

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelkräpfen

Hausgemachter Schoko-Cake mit Zimteis

Menü
3-Gang 46€