



*Hertzlich willkommen!*

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

Einen 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	5,50
<b>Blattsalate mit Croutons und Kernen</b> Leaf salad with croutons and cores	10,80
<b>Variation von der Karotte mit Joghurt und Hanfsamen</b> Variation of carrots with yogurt and hemp seeds	13,-
<b>Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme, grünem Apfel und Gurken</b> Marinated salmon trout with green apple and cucumber	14,50
<b>Kartoffel-Bärlauchsuppe</b> Potato soup with wild garlic	7,-
<b>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b> beef boullion with stripes of pancake	7,-

# Hauptgerichte

Main courses

<b>Einheimischer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise</b> fresh asparagus with potatoes and sauce hollandaise	<b>21,-</b>
- mit paniertem Schnitzel vom Bürgstadter Kalb	<b>29,-</b>
- mit Filet vom Bachsaibling	<b>29,-</b>
<b>Spessartsaibling auf Spinat-Risotto und fermentierter Champignonsauce</b> Filet of brook trout with spinach, risotto and mushroom gravy	<b>24,-</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>24,90</b>
<b>Rumpsteak vom Urban-Beef Rinderrücken an Kräuterbutter mit Steakhouse Pommes</b> Rump steak with herb butter and steakhouse pommes (von Urban-Beef aus artgerechter Haltung <a href="http://www.urbanurbanbeef.de">www.urbanurbanbeef.de</a> )	<b>28,-</b>
<b>Lammrücken mit Estragon-Senfsauce auf Bohnen an Knusperkartoffeln</b> saddle of lamb with estragon hollandaise and beans with crispy potatoes	<b>34,-</b>
<b>Lammhaxe in Rosmarinsauce an Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkrapfen</b> braised lamb knuckle with ratatouille and potato balls	<b>26,-</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites</b> veal escalope with french fries and cranberries	<b>23,-</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>Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Vanilleeis</b> rhubarb and strawberry with vanilla ice cream	9,50
<b>Sacher-Schnitte mit weißem Kaffeeis</b> -sacher- cake with white coffee ice cream	11,50
<b>Affogato al caffè</b> 4,80 vanilla icecream with espresso	
<b>Käseauswahl mit Feigensenf</b> cheese selection with fig mustard	11,-

## Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

### BIO-Weingut Hench, Bürgstadt

2022 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure	6,50
2021 Bachus veris, halbtrocken	6,50
2019 Spätburgunder, trocken	7,30
2021 Domina, kräftig, trocken	7,60
2020 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

2021 Silvaner, trocken, angenehme Säure	6,50
2021 Weißer Burgunder, schönes Burgunderaroma, 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

2019 Dertinger Regent, halbtrocken	7,30
------------------------------------	------

# Das Adler-Menü

Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme,  
grünem Apfel und Gurken

\*\*\*

Variation von der Karotte  
mit Joghurt und Hanfsamen

\*\*\*

Lammrücken mit Estragon-Senfsauce  
auf Bohnen an Knusperkartoffeln

\*\*\*

Weißer Schokoladen-Cake mit Himbeersorbet

Menü

4-Gang 68,-

3-Gang mit Vorspeise 52,-

3-Gang mit Zwischengang 52,-