



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

Rosato Aperitivo Hibiskus Orange Secco	7,80
Lillet-Wildberry Beeren	7,80
HUGO Holunderblütensirup Secco Soda Limette Minze	7,20
APEROL-Sprizz spritziger Weißwein Aperol Orange Soda	7,20
Münkels Blueberry GIN Thomas Henry Tonic Water Beeren Minze	8,50
PINK Pearl – fruchtiger Rosé Secco auf Eis, Weingut Kremer Großheubach	7,30
Bürgerstadter Winzersekt Spätburgunder brut, Weingut Stich	8,10
Secco Blanc , Weingut Neuberger	5,60
Hugolade – alkoholfrei	5,20
Sanbitter Orange – alkoholfrei	5,80

Vorspeisen

starters

Kleiner gemischter Salatteller small salad plate	6,20
Blattsalate mit Croutons und Kernen Leaf salad with croutons and cores	11,80
Spinatflan mit gebratenem Spitzkohl und eingelegten Pfifferlingen spinach flan with cabbage und marinated chantarelles	13,-
Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen an Spargelfond celery root with fir saplings	13,-
Spessartforelle mariniert in Holunder an Meerrettich- Sauerampfer-Creme und karamellisierten Senfkörnern Marinated trout marinated in elder with horseradish-sorrel crème	14,50

Suppen

soups

Kokos-Currysuppe mit Gemüseeinlage	8,-
Coconut-curry soup with vegetables	
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	8,-
beef boullion with stripes of pancake	

Hauptgerichte

Main courses

Spessartsaibling auf tomatisierten Fregola und Mangold in Speck-Rahm	26,-
Filet of brook trout with tomato-mangold, fregola and Bacon cream	
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	26,90
Venison filet and braised in burgundy sauce with cream savoy and potato dumpling	
Tagliata vom Urban-Beef Rinderrücken auf Rucola, Tomaten mit Steakhouse-Pommes und Parmesan	31,-
Rump steak with aragula, tomatoes, parmesan and steakhouse pommes (von Urban-Beef aus artgerechter Haltung www.urbanurbanbeef.de)	
Hausgemachte Wildmaultaschen auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	18,50
homemade ravioli of venison with cream sauerkraut und smashed potatoes	
Geschmorte Rinderbacke mit Topinambur-Püree und Wildbrokkoli	32,-
braised beef cheek with Jerusalem artichoke puree and wild broccoli	
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites	23,-
veal escalope with french fries and cranberries	
Hausgemachte Falafel auf Blattsalaten mit Minz-Joghurt	16,80
vegan: mit hausgemachtem Hummus Homemade falafel with salad and mint-yoghurt or Hummus	
Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste	18,90
Ceasar salad with Chicken in pumpkin seed crust	

Dessert

dessert

Kokos-Milchreis-Panna Cotta mit Erdbeersorbet	10,50
Coconut milk pudding with strawberry sorbet	
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	11,50
Chocolate cake with liquid core and coffee ice cream	
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

BIO-Weingut Hensch, Bürgstadt

2022 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure	7,50
2021 Bachus veris, halbtrocken	7,50
2019 Spätburgunder, trocken	8,-
2021 Domina, kräftig, trocken	8,50
2020 St. Laurent, trocken, samtig	8,50

Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2022 Müller-Thurgau, trocken	6,90
2018 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig	8,50

Weingut Kremer, Großheubach

2021 Scheurebe, exotische Früchte, trocken	8,20
--	------

Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

2022 Silvaner, trocken, angenehme Säure	7,50
2022 Weißer Burgunder, schönes Burgunderaroma, trocken	8,-
2020 Riesling Kabinett, trocken	8,-
2021 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,90
2021 Blanc de Noir, trocken	8,20

Weingut Sturm, Bürgstadt

2019 Dertinger Regent, halbtrocken	7,60
------------------------------------	------

Das Adler-Menü

Spessartforelle mariniert in Holunder
an Meerrettich-Sauerampfer-Creme und karamellisierten Senfkörnern

Lauwarmer Knollensellerie mit Tannenschösslingen
und fermentiertem Spargelfond

Spinatflan mit gebratenem Spitzkohl
und eingelegten Pfifferlingen

Geschmorte Rinderbacke mit Topinambur-Püree
und Wildbrokkoli

*Erfrischung nach Hauptgang:
Vanilleeis mit Gurkengirsch-Granité und Dillöl 6€*

Beeren-Tarte mit Passionsfruchtsorbet

Menü

5-Gang 83,-

4-Gang 73,-

3-Gang 57,-