



leben mit Sinn & Genuss

Vorab zur Einstimmung auf das Essen empfehlen wir:

Rosato Aperitivo - Hibiskus, Orange mit Bürgstadter Secco	5,80
HUGO mit hausgemachtem Holunderblütensirup	5,50
HUGOLADE mit Limette, Minze, Ingwer und Soda –alkoholfrei	3,--
Bürgstadter Winzersekt	6,80
SANBITTER – alkoholfrei	5,70

Gerne können Sie eine Flasche unseres **hausgemachten Holunderblütensirups**,
Natur belassen, mitnehmen 0,2l für 4,00 € / 0,75l für 12,00€

Unsere 0,25l Schoppen- und 0,75l Flaschenweine entnehmen Sie unserer Weinkarte.

Weinprobe edler Tropfen vom Centgrafenberg **0,1l**

2014 Müller-Thurgau frank & frei Weingut Stich	3,20
2014 Blanc de Noir Weingut Neuberger	3,10
2012 St. Laurent Weingut Hench	3,90
2012 PARZIVAL Weingut Fürst	5,90

2012 Chardonnay KREMER Bischofsberg The First Franken Gold	4,--
2013 Sauvignon Blanc HÖFLICH Großostheim Reischklingeberg	4,10

Adler Hausweine aus eigenen Weinbergen:

Centgrafenberg ADLER 2012 Spätburgunder, Holzfass trocken 0,375l	15,50
ADLER 2013 Silvaner 0,75l	15,50

Das Adler Menü

Gebeiztes und Tatar von der Odenwälder Lachsforelle

mit Honig-Senfdivillsauce 9,80

Red trout served two ways with a honey-mustard dip

Medaillons vom Spessarthirsch mit Haselnußkruste

auf Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und Maronen 26,-

Medaillons of venison from the region Spessart with mousse of potatoes and parsley root

Zweierlei von der Birne 7,90

Pears in two ways of preparation

Adlermenü 42,-



leben mit Sinn & Genuss

VORAB UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER starters or for a small appetite

Blattsalate mit Speck und Kernen 7,90

Salad with ham and croutons

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan und Salatbukett 11,-

Carpaccio of veal filet with lettuce and Parmesan cheese

Gratinierter Ziegenkäse an Blattsalaten mit Sesam 9,90

Goat's cheese au gratin with salad and sesame

Feldsalat mit gebratener Gänseleber in Portwein 9,90

Goose liver with lamb's lettuce

Hierzu empfehlen wir: vom Kallmuth 2009 Coronilla –R- Riesling Spätlese 0,1l

6,50€

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,90

Beef bouillon with strips of pancake

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 5,20

Pumpkin soup

RIND- UND KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN

Beef and veal from Bürgstadt pastures

Kalbshackküchle auf Kartoffel- und Feldsalat 9,80

Veal meat balls served with salad of potatoes and lettuce

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller 16,50

Escalope Vienna style with fried potatoes and a side salad

Blattsalate in Ceasardressing

mit **Saltimbocca** vom Bürgstadter Kalbschnitzel 13,00

Cesar salad with veal saltimbocca

Kalbsbraten in Estragonrahmsauce

mit hausgemachten Spätzle und Salatteller 16,80

Roast veal with estragon homemade noodles and salad



leben mit Sinn & Genuss

Gebratenes Odenwälder Bachsaiblingfilet

auf Spinatrisotto und Safranschaum

Book trout with risotto spinach and saffron

17,90

Zanderfilet in Kartoffelkruste

an gebratenem Gemüse und Zitronen-Dillbutter

Pike perch crusted with potatoes served with vegetables

17,80

Entenbrust in Quittensauce mit Rosenkohl

auf Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

Duck breast with gravy of quince, Brussel sprouts and mashed potatoes with parsley root

22,-

Odenwälder Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce

mit hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeerapfel

Roast of venison with gravy of chanterelle, bread dumplings and cranberries

17,90

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salatteller

Rump steak from the Angus beef with herb butter french-fries and a side salad

19,90

Penne mit Champignons Tomaten und Paprika

in Curry-Kokossauce

Penne with mushrooms tomatoes and pepper in Curry

9,80

mit gebratenen Garnelen

with prawns

14,80



leben mit Sinn & Genuss

FRÄNKISCHE VESPERGERICHTE Franconia snacks

Hausgemachte **Wildbratwürste** mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 10,50
Homemade sausages made of venison served with savoy and fried potatoes

Hausgemachte **Sülze** mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 9,90
Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes

VEGETARISCHES UND SALATE

Hausgemachte **Kürbis-Kartoffelgnocchi** in Salbeibutter 9,90
mit Paprika und Parmesan
Gnocchi of pumpkin and potatoes bell pepper and parmesan

Wokgemüse mit Ingwer-Sojasauce und Basmatireis 9,80
Vegetables in wok style with ginger, soy sauce and rice

SALATVARIATIONEN - Medley of salads

mit gebratenen **Edelfischen** 12,50
With fried blue white fish

mit **Backhuhn** in Kürbiskruste 9,90
Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil

Vegetarisch: mit frischen Champignons und Kernen 8,50
Vegetarian: with fresh mushrooms and nuts

Bauernart: mit Bratkartoffeln Speck und Zwiebeln 8,50
Farmer's salad with fried potatoes, onions and ham

Schlemmersalat: mit Räucherlachs, Schinkenstreifen, Schafskäse 9,90
und Knoblauchbrot
Salad with smoked salmon, ham, feta cheese and garlic bread



leben mit Sinn & Genuss

HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss homemade – finally crowning

Dessertteller ADLER - alles was das Herz begehrt 7,90
Medley ADLER – everything your heart desires

Mousse von brauner Schokolade auf Mangomark 6,90
Chocolate mousse with mango

Lebkuchenparfait auf Gewürzorange 7,90
Parfait of ginger bread with oranges

Panna Cotta mit frischen Früchten 6,90
Homemade panna cotta with fruits

Der Klassiker - Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme 4,80
Classic kitchen - red fruit jelly with vanilla ice cream

Eiskreationen mit Sahne 4,90
Creations of ice cream with whipped cream

Käseteller eine Auswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse
mit Feigensenf 8,50
Plate with cheese from goat's and cow's milk with fig mustard

Dessertweinempfehlung 0,1l:

2013 Gewürztraminer Spätlese Weingut Stich Bürgstadt 4,70

Nach dem Essen:

Bio Tee Auswahl aus der Holzkiste Glas 2,30

Unsere Hausbrände: 2 cl

Mirabelle 3,--

Wildkirsche 3,80

ADLER Zwetschge 3,30