

## # Aperitif & Austern #

|  | Euro |
|--|------|
| Augustiner Helles vom Fass                                     | 3    |
| Avec Pläsier Blanc de Blancs<br>Schloss Sommerhausen           | 6,5  |
| Bründlmayer Rosé 0,1<br>Winzersekt   Österreich                | 7    |
| Chadon Garden Spritz   | 9    |
| Belzasar Rosé Tonic  | 9    |
| Ruinart Rosé 0,1l  | 14   |
| Italicus Spritz  | 8    |
| <b>Fine de Claire No.2</b><br><i>Vineigrette   Austernbrot</i> |      |
| 3 Stück  | 10   |
| 6 Stück  | 18   |
| 12 Stück   | 29   |

## # Snacks #

| Kleinigkeiten in die Mitte                                | Euro |
|---|------|
| <b>Gegrillte Frühlingszwiebel</b><br><i>Paprika Salsa</i> | 5    |
| <b>Adler's Anti Pasti</b>                                 | 6    |
| <b>Pan con Tomate</b>                                     | 5    |
| <b>Eingelegte Oliven</b>                                  | 4    |
| <b>Bacalhau Krokette</b>                                  | 6    |
| <b>Jahrgangssardine in der Dose</b><br><i>2019</i>        | 8    |



## # Vorspeisen kalt #

|   | Euro |
|---|------|
| <b>Gazpacho</b><br><i>kalte Gemüsesuppe   geröstetes Brot   Olivenöl</i>  | 9    |
| <b>Tuna Tataki</b><br><i>Mango   Koriander   Ponzu</i>  | 12   |
| <b>Beef Carpaccio</b> <sup>11</sup><br><i>Pfifferlinge   Parmesan   Trüffelvineigrette</i>                        | 14   |
| <b>Adler's Beef Tatar</b><br><i>Hand geschnitten   Ei   Miso   Schalotte   Dijonsenf</i>                          | 14   |
| <b>Lachs Tatar</b><br><i>Grüner Spargel   Avocado</i>   | 14   |
| <b>Ceviche</b><br><i>Tigermilch   rohe Garnele   Basilikum Öl<br/>Gerösteter Parmaschinken   Weinbergpfirsich</i> | 15   |

## # Vorspeisen warm #

|  | Euro |
|--|------|
| <b>Bouilliabaise</b><br><i>3 Fische   Sauce Rouille</i>                    | 12   |
| <b>Hummer Bisque</b>   | 12   |
| <b>Garnele</b><br><i>6 Stück   Olivenöl</i>                                | 15   |
| <b>Pulpo</b><br><i>Kartoffel   Zitrone</i>                                 | 16   |
| <b>Halber Europäischer Hummer</b><br><i>Kartoffel Aioli   Kräutersalat</i> | 22   |
| <b>Trüffel Gnocchi</b><br><i>gefüllt   Sommertrüffel</i>                   | 16   |

## # Hauptsächlich #

Euro

### **Hausgemachte Ravioli**

*Beurre Blanc | Belper Knolle | Pilze*

18

### **Trüffel Gnocchi**

*gefüllt | Sommertrüffel | Olivenöl*

22

### **Saibling**

*marinierte Gurke | Kräutersalat | Buttermilchsud*

19

### **Thunfischsteak**

*Togarashi | Kumquats*

24

### **Maispoularde**

*Parmesan | Parmaschinken | Kräuterjus*

21

### **Steak**

*gegrillt | 2 Soßen | Kräuterbutter*

24

|                                      |   |                |   |
|--------------------------------------|---|----------------|---|
| Rosmarin Kartoffeln                  | 5 | Ceasar Salad   | 5 |
| Gegrilltes Salatherz / Balsamicomayo | 5 | Tomatensalat   | 5 |
| Blumenkohl geröstet                  | 5 | Grüner Spargel | 6 |



## # Kaffee #

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Espresso                     | Euro<br>1,8 |
| Espresso macchiato           | 2,0         |
| Doppelter Espresso           | 2,8         |
| Doppelter Espresso macchiato | 3,0         |
| Cappuccino                   | 3,2         |
| Latte Macchiato              | 3,6         |
| Kaffee                       | 2,8         |

## # süssKram #

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Basilikum geeist</b><br><i>Champagneraufguss</i>                                   | Euro<br>8 |
| <b>Mango &amp; Passionsfrucht</b><br><i>Süppchen   weiße Schokolade   Kokos geeis</i> | 9         |
| <b>Schokolade</b><br><i>Mit Kern gebacken   Erdbeere   Vanille</i>                    | 9         |

## # Verdauen #

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Fränkischer Apfel              | Euro<br>4 |
| Fränkische Zwetschge           | 5         |
| Hertel Bitter                  | 8         |
| Grappa di Gewürztraminer       | 8         |
| Grappa di Barolo, 12 Jahre alt | 9         |



## # Biere #

| Flasche                       | Euro |
|-------------------------------|------|
| Augustiner Dunkel 0,5 l       | 4    |
| Augustiner Pils 0,3 l         | 3    |
| Augustiner Edelstoff 0,3 l    | 3    |
| Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l | 4    |
| Augustiner Weizen 0,5 l       | 4    |
| Augustiner Radler 0,5 l       | 3,5  |

## # offene Weine #

Euro

0,1 l    0,2 l

### **Markus Molitor „Urgestein“**

*Pinot Blanc | Mosel | Deutschland*

4    8

### **Juwel**

*Grauburgunder | Rheinhessen | Deutschland*

5    9

### **Castell Salegg „Salie Rosé“**

*Rose | Südtirol | Italien*

4    8

### **Rocapesta**

*Cuveé aus Sangiovese | Syrah und Petit Verdo  
Italien | Toskana*

5    8



## # Wasser | Säfte & Co #

|                                       |      |  | Euro |
|---------------------------------------|------|--|------|
| Adelholzener still / prickelnd 0,75 l | Euro | Fever Tree Tonic Water 0,20 l                  | 4    |
| Adelholzener still / prickelnd 0,25 l | 7    | Aqua Monaco Tonic 0,20 l                       | 4    |
|                                       | 3    |  |      |
| Vaihinger Saft 0,30 l                 | 4,5  | Schweppes 0,20 l                               |      |
| Vaihinger Schorle 0,30 l              | 3,5  | <i>Bitter Lemon   Ginger A.   Indian Tonic</i> | 3    |
| <i>Apfel   Orange   Johannisbeere</i> |      |  |      |
| <i>Maracuja   Cranberry</i>           |      |  |      |
| Coca Cola 0,33 l                      | 3,5  |  |      |
| Coca Cola Zero 0,33 l                 | 3,5  |  |      |
| Orangina 0,25 l                       | 3    |  |      |
| Spezi Original 0,33 l                 | 3,5  |  |      |

## # unserer Partner #

Kochstoff

Elsberger Gemüse aus dem Knoblauchsland

Frische Paradies Fürth

Selgros Fürth

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

Crusta Nova München

Metro Nürnberg

*Gärtnerei Pfann*

*Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit*