

Aperitif & Austern

	Euro
Augustiner Helles vom Fass 0,25	3,5
Bründlmayer Rosé 0,1 <i>Winzersekt Österreich</i>	7
Bella Vista Cuveé Brut <i>Franciacorta D.O.C.G</i>	11
Veuve Clicquot Brut	13
Chadon Garden Spritz	9
Belzasar Rosé Tonic	9
Italicus Spritz	8
Miss Rosy	9
Fine de Claire No.2 <i>Vineigrette Austernbrot</i>	
3 Stück	10
6 Stück	18
12 Stück	29

Snacks

Kleinigkeiten in die Mitte	Euro
Herzhafte Waffel <i>Paprikasalsa Ente süß & sauer Matjessalat</i>	je 2,50
Eingelegte Oliven	4
Fränkische Kiesel	6
Jahgangssardine in der Dose <i>2019</i>	8



Vorspeisen kalt

	Euro
Gazpacho <i>kalte Gemüsesuppe geröstetes Brot Olivenöl</i>	9
Lachs Sashimi <i>Nussbutter Ponzu</i>	14
Beef Carpaccio <i>Pfifferlinge Parmesan Trüffelvineigrette</i>	14
Adler's Beef Tatar <i>Hand geschnitten Ei Miso Schalotte Dijonsenf</i>	14
Tuna Tatar <i>Mango Kimchisesam Buchenpilze</i>	16
Ceviche <i>Tigermilch rohe Garnele Basilikum Öl Gerösteter Parmaschinken Weinbergpfirsich</i>	15

Vorspeisen warm

	Euro
Bouilliabaise <i>3 Fische Sauce Rouille</i>	12
Hummer Bisque	12
Garnele <i>6 Stück Olivenöl</i>	18
Pulpo <i>Kartoffel Zitrone</i>	16
Europäischer Hummer <i>Erbse Frankfurter grüne Soße</i>	22
Trüffel Gnocchi <i>gefüllt Herbsttrüffel</i>	16

Hauptsächlich

Euro

Hausgemachte Ravioli

Tomatensugo | Fenchelsalat | Parmesanschaum

18

Trüffel Gnocchi

gefüllt | Herbsttrüffel | Olivenöl

22

Saibling

marinierte Gurke | Kräutersalat | Buttermilchsud

22

Thunfischsteak

Togarashi | Kumquats

27

Coq au Vin

Brombeere | Papadams | Rotweinjus

24

Steak 260g

Entrecote | 2 Soßen | Kräuterbutter

29

Rosmarin Kartoffeln	5	Ceasar Salad	5
Bohngemüse	5	Tomatensalat	5
Blumenkohl geröstet	5	gebratene Pilze	6



Kaffee

Espresso	Euro 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

Grüner Apfel geeist <i>Aufguss</i>	Euro 8
Mango & Passionsfrucht <i>Süppchen weiße Schokolade Kokos geeist</i>	12
Schokolade & Waldbeere <i>Waldbeer Soda Crumble Weiße Schokolade</i>	14

Verdauen

Fränkischer Apfel	Euro 4
Fränkische Zwetschge	5
Grappa di Gewürztraminer	8
Grappa di Barolo, 12 Jahre alt	9

Biere

Flasche	Euro
Augustiner Pils 0,3 l	3,8
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l	4
Augustiner Weizen 0,5 l	4,5
Augustiner Radler 0,5 l	3,5

offene Weine

	Euro	
	0,1 l	0,2 l
Schloss Frankenberg <i>Silvaner Franken Deutschland</i>	4	8
Markus Molitor „Urgestein“ <i>Pinot Blanc Mosel Deutschland</i>	5,5	10,5
Juwel <i>Grauburgunder Rheinhessen Deutschland</i>	5,5	10,5
Dr Bürklein Wolf „Blanc“ <i>Riesling Sauvignon Blanc Scheurebe Pfalz Deutschland</i>	5	9
Grüner Veltiner „Bunte Kuh“ <i>Grüner Veltiner Kremstal Deutschland</i>	5,5	10,5
Castell Salegg „Salie Rosé“ <i>Rose Südtirol Italien</i>	4	8
Rocapesta <i>Cuveé aus Sangiovese Syrah und Petit Verdo Italien Toskana</i>	5	8

Wasser | Säfte & Co

	Euro		Euro
Adelholzener still / prickelnd 0,75 l	7	Fever Tree Tonic Water 0,20 l	4
Adelholzener still / prickelnd 0,25 l	3	Aqua Monaco Tonic 0,20 l	4
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		



DER
SCHWARZE
ADLER

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