

## # Aperitif #

	Euro
Augustiner Helles vom Fass 0,25	3,2
Bründlmayer Rosé 0,1 Winzersekt   Österreich	12
Champagne Tribaut Brut 0,1 Tribaut Schloesser	14
Miss Rosy	9
Kiyoko Yuzu	11
Chandon Garden Spritz Rosmarin   Orange	11
Manufaktur Geiger Prisecco   Alkoholfrei	9

## # Snacks & Austern #

Kleinigkeiten in die Mitte

### Fine de Claire No.2

Euro

*Vineigrette | Austernbrot*

3 Stück	12
6 Stück	22
12 Stück	36

### Adler's Ei

*Blumenkohl | Spargel | Pumpernickel*

4

### Taggiasca Oliven

5

### Satéspieß

5

### Langostino Krapfen

3 Stück

8

### Bacalhau Krokette

Bärlauchmayo

4

### Parmaschinken

6



## # Vorspeisen kalt #

	Euro
<b>Beef Tataki</b> <i>Maracuja   grüner Spargel</i>	16
<b>Crispy Garnele</b> <i>Peperoni   Kenkomajo   Wasabisponge</i>	16
<b>Adler's Beef Tatar</b> <i>Hand geschnitten   Ei   Miso   Dijonsenf</i>	19
<b>Garnelen Carpaccio</b> <i>Hummerschaum   Aprikose   Pinienkerne</i>	21
<b>Spargelbeet</b> <i>Salat   Erbsencreme   Wildkräuter</i>	16

## # Vorspeisen warm #

	Euro
<b>Weißes Spargelsüppchen</b> <i>Wachtelei   Bärlauch   Spargeltatar</i>	15
<b>Saibling</b> <small>Fisch Wedel Boxdorf</small> <i>confiert   fränkische Gurke in Texturen</i>	18
<b>Bouilliabaise</b> <i>3 Fische   Sauce Rouille</i>	17
<b>Pulpo</b> <i>Muhamara   Chorizo</i>	19
<b>Trüffel Gnocchi</b> <i>gefüllt   schwarzer Sommertrüffel</i>	19



## # Hauptsächlich #

Euro

### **Hausgemachte Ravioli**

*Zitronen - Frischkäsefüllung | Spargel*

22

### **Trüffel Gnocchi**

*gefüllt | schwarzer Trüffel*

22

### **Weidehuhn von Odefey & Töchter**

*Brust gebraten | Keule gezupft | Beurre Blanc | Trüffel*

24

### **2x Lamm**

*Rücken rosa | Hüfte geschmort | Babaganoush | Dörrobst Chimichurri*

26

### **Loup de Mer**

*Chicoree | Beurre Blanc*

26

## # Beilagen #

Euro

Getrüffelte Selleriecreme	6
Risotto	6
Urkarottengemüse	6
Weißer Spargelsalat	5
Ceasarsalat	5
Kräuterkartoffeln	6



## # Kaffee #

Espresso	2,2
Espresso macchiato	2,6
Doppelter Espresso	4,0
Doppelter Espresso macchiato	4,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	3,8
Kaffee	2,8

## # Verdauen #

Williams – Christ Brennerei Schraml, Erbdorf	6
Mirabelle Brennerei Schraml, Erbdorf	7
Wald – Himbeere Brennerei Schraml, Erbdorf	9
Fränkischer Apfel Brennerei Wecklein, Binsbach	6
Fränkische Zwetschge Brennerei Wecklein, Binsbach	7
Fränkische Aroniabeere Brennerei Wecklein, Binsbach	8
Jakopo Poli I Cleopatra Amarone Aromen von getoastetem Holz, Zitrone, Vanille	8
Destillerie Berta I Monprá Grappa Piemont, Aromen von getrockneter Aprikose, Walnuss	6

## # süssKram #

Euro

### **Sorbets & Eiscremes**

*verschiedene Sorten nach Angebot*

*je Sorte 2,5*

### **Käsevariation Affineur Waltmann**

*Früchtebrot I chutney I Oliven*

16

*Wir Empfehlen zum Käse:*

*PX Sherry "San Emilio", Bodega Lustau*

12

### **Adler's Müsli**

*Tannenhonig I Erdbeere I Joghurt*

14

### **Schokolade**

*Toffeecreme | Knusperkrokant | Milch Madla geeist*

14



## # offene Weißweine #

<b>Horst Sauer „Cuvee Schwarzer Adler“</b> <i>Eigen kreiert   Franken   Deutschland</i>	5,5	10,5
<b>Markus Molitor</b> <i>Weissburgunder   Mosel   Deutschland</i>	5,5	10,5
<b>Bernhard Ott „Fass 4“</b> <i>Grüner Veltiner   Wagram   Österreich</i>	5,5	10,5
<b>Giacomo Bologna „Il Fiore“</b> <i>Chard.   Riesling   Nascetta   Piemont</i>	6	11
<b>Dom. Michel Thomas, Chablis</b> <i>Chardonnay   Burgund   Frankreich</i>	8	12

## # offene Roséweine

<b>Es Fangar, 2012 Pink</b> <i>Eigen kreiert   Franken   Deutschland</i>	5,5	Euro 10,5
---	-----	--------------

## # offene Rotweine #

<b>Morelino di Scansano</b> <i>Cuveé aus Sangiovese   Syrah und Petit Verdo Italien   Toskana</i>	6	Euro 10
<b>Donatella Cinelli</b> <i>100% Sangiovese   Toskana   Italien</i>	10	14
<b>Chateau Mont Redon, Cotes du Rhone</b> <i>Cuveé   Rhonetal   Frankreich</i>	12	14

## # Wasser | Biere & Co #

### # Biere #

Vöslauer ohne / prickelnd 0,75 l	Euro 7	Augustiner helles vom Fass	Euro 4,8
Vaihinger Saft 0,30 l	4,5	Hofmann Pils 0,33 l	3,5
Vaihinger Schorle 0,30 l	3,5	Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l	4
<i>Apfel   Orange   Johannisbeere</i>		Augustiner Weizen 0,5 l	4,5
<i>Maracuja   Cranberry</i>		Augustiner Radler 0,5 l	3,5
Coca Cola 0,33 l	3,5		
Coca Cola Zero 0,33 l	3,5		
Orangina 0,25 l	3		Euro
		Fever Tree Tonic Water 0,20 l	4
Spezi Original 0,33 l	3,5	Aqua Monaco Tonic 0,20 l	4
		Schweppes 0,20 l	
		<i>Bitter Lemon   Ginger A.   Indian Tonic</i>	3



DER  
SCHWARZE  
ADLER

## # unserer Partner #

Kochstoff

Trinkkartell

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchland

Frische Paradies Fürth

Chefs Culinar

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

Crusta Nova München

Metro Nürnberg

KU-Weinhalle

Odyfey & Töchter

(FREILANDHÜHNER aus der Lüneburger Heide)

*Gärtnerei Pfann*

*Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit*