



## # Aperitif #

*Zum Anstoßen*

	<i>Euro</i>
<b>Augustiner Helles vom Fass</b> 0,25	3,2
<b>Bründlmayer Rosé Winzersekt</b> 0,1	12
<b>Franciacorta Brut DOCG Ferghettina</b>	12
<b>Champagne Tribaut Schloesser Brut</b> 0,1	14
<b>Miss Rosy</b> 0,25 Wermut   Tonic Water   Orange	9
<b>Kiyoko Yuzu</b> 0,25 Sake   Ginger Ale   Minze	11
<b>Chandon Garden Spritz</b> 0,15	11
<b>Manufaktur Jörg Geiger</b> 0,1 PriSecco   Alkoholfrei	9

## # Snacks & Austern #

*Kleinigkeiten in die Mitte*

	<i>Euro</i>
<b>Fine de Claire No.2</b> Vinaigrette   Austernbrot	
3 Stück	12
6 Stück	22
12 Stück	36
<b>Adler's Ei</b> Blumenkohl   Spargel   Pumpernickel	4
<b>Taggiasca Oliven</b>	5
<b>Satéspieß</b>	5
<b>Langostino Krapfen</b> Limonenmayo   3 Stück	8
<b>Bacalhau Krokette</b> Rucolamayo   1 Stück	4
<b>Parmaschinken</b>	6



## # Vorspeisen kalt #

### Ziegenkäse

Baba Ghanoush | Granatapfel

*Euro*

14

### Spargelbeet

Salat | Erbsencreme | Wildkräuter

16

### Lachs Sashimi

Ponzu | Nussbutter | Koriander

16

### Sardine

Olivenöl | Peperoni | Meersalz

14

### Beef Tataki

Wasabiwurzel | Mayo | Schalottenvinaigrette

14

### Adler's Tacos

Rindfleisch | gepickeltes Gemüse | Schwarzer Knoblauch

16

### Adler's Beef Tatar

Hand geschnitten | Ei | Miso | Dijonsenf

19

## # Vorspeisen warm #

### Kraftshofer Salat

Schneider Gemüse  
gegrillt | Kräutersud

*Euro*

12

### Trüffel Gnocchi

gefüllt | schwarzer Sommertrüffel

19

### Bouilliabaise

3 Fische | Sauce Rouille

17

### Garnelen Popcorn

Buttermilch | Sriracha

18

### Pulpo

Fenchel | Salzzitrone | Chimichurri

19

### gegrillte Garnele

Olivenöl | Meersalz | pro Stück

4

### Salsiccia

Paprikasalsa | gereifter Käse

19

## # süssKram #

	<i>Euro</i>
<b>Käsevariation Affineur Waltmann</b> Früchtebrot   Chutney   Oliven	16
<i>Wir empfehlen zum Käse:</i> PX Sherry „San Emilio“   Bodega Lustau	12
<b>Adler's Salty Caramell Magnum</b>	11
<b>Banafie Pie</b> Banane   geeister Sauerrahm	12

## # Kaffee #

	<i>Euro</i>
<b>Espresso</b>	2,2
<b>Espresso Macchiato</b>	2,6
<b>Doppelter Espresso</b>	4,0
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	4,5
<b>Cappuccino</b>	3,5
<b>Latte Macchiato</b>	3,8
<b>Kaffee</b>	2,8

## # Verdauen #

	<i>Euro</i>
<b>Williams-Christ</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	6
<b>Mirabelle</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	7
<b>Waldhimbeere</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	9
<b>Fränkischer Apfel</b> Brennerei Wecklein   Binsbach	6
<b>Fränkische Zwetschge</b> Brennerei Wecklein   Binsbach	7
<b>Fränkische Aroniabeere</b> Brennerei Wecklein   Binsbach	8
<b>Grappa Moscato Cleopatra</b> Brennerei Jacopo Poli 1898   Italien, Venetien <i>Aromen von getoastetem Holz, Zitrone und Vanille</i>	8
<b>Grappa Monprá</b> Distillerie Berta   Italien, Piemont <i>Aromen von getrockneter Aprikose und Walnuss</i>	6

## # offene Weißweine #

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
<b>Horst Sauer, Cuvee Schwarzer Adler</b> Eigen kreiert   Silvaner, Baccus, Eiswein   Deutschland, Franken	5,5	10,5
<b>Markus Molitor, Urgestein</b> Weissburgunder   Deutschland, Mosel	5,5	10,5
<b>Bernhard Ott, Fass 4</b> Grüner Veltliner   Österreich, Wagram	5,5	10,5
<b>Giacomo Bologna, Il Fiore</b> Chardonnay, Riesling, Nascetta   Italien, Piemont	6	11
<b>Domaine Louis Michel &amp; Fils, Chablis</b> Chardonnay   Frankreich, Burgund	8	12

## # offene Roséweine #

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
<b>Markus Molitor, Haus Klosterberg</b> Pinot Noir   Deutschland, Mosel	5,5	10,5

## # offene Rotweine #

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
<b>Roccapesta, Morellino di Scansano</b> Sangiovese, Syrah, Petit Verdot   Italien, Toskana	6	10
<b>Donatella Cinelli Colombini, Rosso di Montalcino</b> Sangiovese   Italien, Toskana	10	14
<b>Château Mont-Redon, Côtes du Rhône Rouge</b> Grenache, Mourvèdre, Syrah   Frankreich, Rhôneal	10	14

## # Wasser | Softdrinks | Säfte #

	<i>Euro</i>
<b>Vöslauer ohne / prickelnd</b> 0,75	7
<b>Vaihinger Saft</b> 0,3 Apfel   Orange   Johannisbeere   Maracuja   Cranberry	4,5
<b>Als Schorle</b> 0,3	3,5
<b>Coca Cola</b> 0,33	3,5
<b>Coca Cola Zero</b> 0,33	3,5
<b>Orangina</b> 0,25	3
<b>Spezi Original</b> 0,25	3,5
<b>Fever Tree, Tonic Water</b> 0,2	4
<b>Aqua Monaco, Tonic Water</b> 0,2	4
<b>Schweppes</b> 0,2 Bitter Lemon   Ginger Ale   Indian Tonic	3

## # Bier #

	<i>Euro</i>
<b>Augustiner, Helles vom Fass</b> 0,5	4,8
<b>Hofmann, Pils</b> 0,33	3,5
<b>Clausthaler, Alkoholfrei</b> 0,5	4
<b>Augustiner, Weißbier</b> 0,5	4,5
<b>König Ludwig, Weißbier alkoholfrei</b> 0,5	4,5
<b>Augustiner, Radler</b> 0,5	3,5

## # Hauptsächlich #

	<i>Euro</i>
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Tomatensugo   Rucola   Parmesan	22
<b>Trüffel Gnocchi</b> gefüllt   schwarzer Trüffel	22
<b>Stubenküken „asiatisch“</b> Im Ganzen gegart   Pak Choi	24
<b>Entrecôte</b> ca. 250g   medium gegrillt	28
<b>Loup de Mer</b> Chicoree   Beurre Blanc	26

## # Beilagen #

	<i>Euro</i>
Gegrillter Blumenkohl	6
Feta in der Folie	6
Rosmarinkartoffeln	6
Sommersalat   Yuzuvinaigrette	5
Caesarsalat	5

## # Dips | Soßen #

	<i>Euro</i>
BBQ Soße	2,5
Zwiebelmarmelade	2,5
Miso Mayo	2,5
Chimichurri	2,5
Kräuterbutter	2,5

## # unsere Partner #

Kochstoff

Trinkkartell

Schneider Gemüse

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchsland

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