



Aperitif

Zum Anstoßen

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

Snacks & Austern

Kleinigkeiten in die Mitte

	<i>Euro</i>
Fine de Claire No.2 Vinaigrette Austernbrot	
3 Stück	12
6 Stück	22
12 Stück	36
Adler's Ei Pilztexturen	4
Kalamata Oliven	5
Satéspieß	5
Langostino Krapfen Limonenmayo 3 Stück	8
Bacalhau Krokette Roculamayo 1 Stück	4
Parmaschinken	6



Vorspeisen kalt

	<i>Euro</i>
Ziegenkäse Baba Ghanoush Granatapfel	14
Gazpacho Öl Olivenfocaccia	12
Lachs Sashimi Ponzu Nussbutter Koriander	16
Jakobsmuschel Belugalinse Mango	21
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

	<i>Euro</i>
Kraftshofer Salat Schneider Gemüse gegrillt Kräutersud	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



Hauptsächlich

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



süssKram

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

Kaffee

	<i>Euro</i>
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

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

offene Weißweine

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
Horst Sauer, Cuvee Schwarzer Adler Eigen kreiert Silvaner, Baccus, Eiswein Deutschland, Franken	6	11
Markus Molitor, Urgestein Weissburgunder Deutschland, Mosel	5,5	10,5
Panizzi, Vernaccia di San Gimignano Grüner Veltliner DOCG Österreich, Wagram	5,5	10,5
Giacomo Bologna, Il Fiore Chardonnay, Riesling, Nascetta Italien, Piemont	6	11
Meier Schmidt, Scheurebe Scheurebe Deutschland, Franken	6	11
Hermanos Lurton, Rueda Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc Spanien, Rueda	6	11

offene Roséweine

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
Markus Molitor, Haus Klosterberg Pinot Noir Deutschland, Mosel	5,5	10,5
Mas Janeil, Les Hautes de Janeil Syrah Frankreich, Pays D'OC	6	11

offene Rotweine

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
Puszta Libre, Claus Preisinger Sangiovese, Syrah, Petit Verdot Italien, Toskana	6	11
Roccapesta, Morellino di Scansano Sangiovese, Syrah, Petit Verdot Italien, Toskana	6	11
Donatella Cinelli Colombini, Rosso di Montalcino Sangiovese Italien, Toskana	10	14
Château Mont-Redon, Côtes du Rhône Rouge Grenache, Mourvèdre, Syrah Frankreich, Rhôneal	10	14

Wasser | Softdrinks | Säfte

	<i>Euro</i>
Vöslauer ohne / prickelnd 0,75	7
Hausgemachte Limonade 0,3 Wechselnde Sorten	4,5
Vaihinger Saft 0,3 Apfel Johannisbeere Maracuja Birne	4,5
Als Schorle 0,3	3,5
Coca Cola 0,33	3,5
Coca Cola Zero 0,33	3,5
Orangina 0,25	3
Spezi Original 0,25	3,5
Schweppes 0,2 Bitter Lemon Ginger Ale Indian Tonic	3

Bier

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

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