

Aperitif

	Euro
Augustiner Helles vom Fass 0,5	4,8
Bründlmayer Rosé 0,1 Winzersekt Österreich	12
Bella Vista Cuveé Brut 0,1 Franciacorta D.O.C.G	11
Champagne Tribaut Schloesser 0,1 Les Domaines Jeeper	14

Biere

Flasche

Hofmann Pils 0,33 l	3,5
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l	4
Augustiner Weizen 0,5 l	4,5
Augustiner Radler 0,5 l	3,5

offene Weine

Horst Sauer „Cuvee Schwarzer Adler“ <i>Eigen kreiert Franken Deutschland</i>	6	11
Markus Molitor „Urgestein“ <i>Pinot Blanc Mosel Deutschland</i>	5,5	10,5
Panizzi, Vernaccia di San Gimignano <i>Vernaccia, Toskana</i>	5,5	10,5
Giacomo Bologna, IL Fiore <i>Chardonnay, Riesling, Nascetta Italien, Piemont</i>	6	11
Rocapesta <i>Cuveé aus Sangiovese Syrah und Petit Verdo Italien Toskana</i>	6	10
Donatella Cinelli <i>100% Sangiovese Toskana Italien</i>	10	14

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.

Beilagen # Dips # Salate

Zu allen Fondues reichen wir folgendes:

Dips & Chutney

Sauce Rouille
Zwiebel - Kirschmarmelade
Orangen Chutney
Misomayo

Salate

Knoblauchländer Salat u. Yuzu
Gurkensalat
Ceasarsalad
Bunter Graupensalat

Beilagen:

Kräuterkartoffeln
Getrüffeltes Selleriepüree
Vichykarotten

Fleisch Fondue
Serviert mit Kräftiger Brühe

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.

Ab 2 Personen

Amuse

Kalbsrücken | Rinderfilet | Brust vom heimischen Huhn

Ca. 180gr. Pro Person

Pro Person

59€

Fisch & Krustentiere

Serviert als Fond

Aromatisiert mit Dashi und Kombualgen

Ab 2 Personen

Amuse

Garnele | Lachs | Jakobsmuschel

Ca. 150gr. Pro Person

Pro Person

65€



DER
SCHWARZE
ADLER

**Adler´s Käse Fondue
Von der Käserei Waltmann, Erlangen**

Ab 2 Personen

Amuse

Gruyère | Emmentaler | Vacherin Mont D´Or in Weißwein geschmolzen

Geräucherter Bauernschinken | gekochter Schinken | Trauben | Oliven

Ca. 180gr. Pro Person

**Pro Person
55€**

Mit Trüffel und Champagner aufgegossen

**Pro Person
68€**

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.



Kaffee

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

süssKram

Auswahl an Sorbets & Eiscreme

Euro
3€ pro Sorte

Kaiserschmarrn <i>Apfelkompott Mandelröster</i>	10
Germknödel für 2 Personen <i>Gefüllt mit Plaumenmus Mohn Vanillesoße</i>	12

Verdauen

	Euro
Williams Christ Brennerei Schraml Erbdorf	6
Mirabelle Brennerei Schraml Erbdorf	7
Waldhimbeere Brennerei Schraml Erbdorf	9
Fränkische Zwetschge Brennerei Wecklein Erbdorf	7
Grappa Moscato Cleopatra Brennerei Wecklein Erbdorf	8

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.



Wasser | Säfte & Co

	Euro		Euro
Vöslauer ohne / prickelnd 0,75 l	7		
Vaihinger Saft 0,30 l	4,5	Fever Tree Tonic Water 0,20 l	4
Vaihinger Schorle 0,30 l	3,5	Aqua Monaco Tonic 0,20 l	4
<i>Apfel Orange Johannisbeere</i>		Schweppes 0,20 l	
<i>Maracuja Cranberry</i>		<i>Bitter Lemon Ginger A. Indian Tonic</i>	3
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		

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.



DER
SCHWARZE
ADLER

unserer Partner

Kochstoff

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchland

Frische Paradies Fürth

Chefs Culinar

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

Crusta Nova München

Metro Nürnberg

Gärtnerei Pfann

Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit

Teilen Sie uns gerne bei der Reservierung ihren Fonduewunsch mit. Dies ist für die Küche und Vorbereitung sehr hilfreich.