



## # Aperitif #

Zum Anstoßen

	<i>Euro</i>
<b>Augustiner Helles vom Fass</b> 0,25	3,2
<b>Adler's Birne</b> Schraml Williams Birne   Tonic   Ginger Ale	12
<b>Bründlmayer Rosé</b> 0,1	12
<b>Bosco di Gica Prosecco Superiore Brut</b> 0,1 Adriano Adami   Valdobbiadene	12
<b>Champagne Tribaut Schloesser Brut</b> 0,1	14
<b>Belzazar Tonic</b> 0,25	9
<b>Kiyoko Yuzu</b> 0,25 Sake   Ginger Ale   Minze	11
<b>Chandon Garden Spritz</b> 0,15	11
<b>Manufaktur 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	4 ohne Topping
Ponzu   Nussbutter   Forellenkaviar	9
Schalottentexturen   Schnittlauch	9
In Tempura gebacken   Kenkomayo	9
<b>Adler's Ei</b> Kürbistexturen	4
<b>Kalamata Oliven</b>	4
<b>Beef Tataki Spieß</b>	5
<b>Langostino Krapfen</b> Limonenmayo   3 Stück	8
<b>Bacalhau Krokette</b> Trüffelmayo   1 Stück	4
<b>Pastrami</b>	6



## # Vorspeisen kalt #

### **Sellerie & Mandel**

Kopf & Staude | Mandelcreme | Kräuteröl

*Euro*

14

### **Lachs Sashimi**

Ponzu | Nussbutter

16

### **Jakobsmuschel Ceviche**

Kokos Tigermilch | rote Zwiebel | Mais

19

### **Beef Tataki**

Wasabiwurzel | Mayo | Schalottenvinaigrette

18

### **Adler's Beef Tatar**

Hand geschnitten | Ei | Miso | Dijonsenf

19

### **Garnelen Popcorn**

Buttermilch | Sriracha

18

## # Vorspeisen warm #

### **gegrillte Garnele**

Olivenöl | Meersalz | pro Stück

*Euro*

6

### **Kürbissüppchen**

Zitronengrasschaum | Kerne & Öl

14

### **Trüffel Gnocchi**

gefüllt | schwarzer Sommertrüffel

19

### **Bouilliabaise**

3 Fische | Sauce Rouille

18

### **Krustentierrisotto**

Fangfrische Meeresfrüchte | Parmesan

17

### **Sepia Carbonara**

Belugalinse | gebeiztes Eigelb | Balsamico

19



## # süssKram #

### **Käsevariation Affineur Waltmann**

Früchtebrot | Chutney | Oliven

*Euro*

16

### **Adler's Magnum**

11

### **Banafie Pie**

Banane | geeister Sauerrahm

12

### **Schokolade & Toffee**

Karamelcreme | Kaffeecrumble

14

## # Kaffee #

### **Espresso**

*Euro*

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 | Erbendorf

*Euro*

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

8

Aromen von getoastetem Holz, Zitrone und Vanille

## # offene Weißweine #

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

## # offene Roséweine #

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
<b>Weingut Strehn,</b> Blaufränkisch   Österreich	5,5	10,5
<b>Mas Janeil, Les Hautes de Janeil</b> Syrah   Frankreich, Pays D'OC	6	11

## # offene Rotweine #

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
<b>Puszta Libre, Claus Preisinger</b> Zweigelt, Sankt Laurent   Österreich, Burgenland	6	11
<b>Roccapesta, Morellino di Scansano</b> Sangiovese, Syrah, Petit Verdot   Italien, Toskana	6	11
<b>Donatella Cinelli, Rosso di Montalcino</b> Sangiovese   Italien, Toskana	10	14
<b>Château Mont-Redon</b> Grenache, Mourvèdre, Syrah   Frankreich, Rhôneal	10	14

## # Wasser | Softdrinks | Säfte #

	<i>Euro</i>
<b>Vöslauer ohne / prickelnd</b> 0,75	7
<b>Hausgemachte Limonade</b> 0,3 Wechselnde Sorten	4,5
<b>Vaihinger Saft</b> 0,3 Apfel   Johannisbeere   Maracuja   Birne	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>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> Kürbis   Steinpilze   Parmesan	22
<b>Trüffel Gnocchi</b> gefüllt   schwarzer Trüffel	22
<b>Krustentierisotto</b> Fangfrische Meeresfrüchte   Parmesan	23
<b>Maispoularde</b> Fenchel   Liebstöckel   Olive   Jus	24
<b>Rinderfilet pro 100g</b> <b>(Metzgerei Freyberger)</b> Kräuterbutter   Chimichurri   Salz	22
<b>Seeteufel</b> Banane   Dashi   Cashewkerne   Norichip	27

## # Beilagen #

	<i>Euro</i>
Gegrillter Blumenkohl	6
Waldpilze	7
Rosmarinkartoffeln	6
Herbstsalat   Yuzu vinaigrette	5
Caesarsalat	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