



Aperitif

Zum Anstoßen

	<i>Euro</i>
Augustiner Helles vom Fass 0,25	3,2
Adler's Birne Schraml Williams Birne Tonic Ginger Ale	12
Bründlmayer Rosé 0,1	12
Bosco di Gica Prosecco Superiore Brut 0,1 Adriano Adami Valdobbiadene	12
Ruinart brut 0,1 Reims Champagne	15
Ruinart Rosé brut 0,1 Reims Champagne	18,5
Italicus Bergamotte 0,25	9
Kiyoko Yuzu 0,25 Sake Ginger Ale Minze	11
Chandon Garden Spritz 0,15	11
Jörg Geiger Prosecco Alkoholfrei 0,1	9

Snacks & Austern

Kleinigkeiten in die Mitte

	<i>Euro</i>
Fine de Claire No.2 Vinaigrette Austernbrot	4 ohne Topping
Ponzu Nussbutter Forellenkaviar	9
Schalottentexturen Schnittlauch	9
In Tempura gebacken Kenkomayo	9
Tartlettes Verschieden gefüllt	Stk. 5
Grüne Oliven	4
Lachs Tataki Spieß	5
Langostino Krapfen Limonenmayo 3 Stück	8
Bacalhau Krokette Trüffelmayo 1 Stück	4
Panko Garnele Scharfe Tomate	8
Pulpo Quinoa Paprikasalsa	8



Vorspeisen kalt

	<i>Euro</i>
Chicoree Kalamata Oliven Wildkräuter	14
Gurke Radischen Rettich Buttermilch	14
Lachs Sashimi Ponzu Nussbutter	18
Thunfisch Tatar Gomaae-Spinat Edamame Yuzu	19
Beef Tataki Erdnuss Ingwer	18
Adler's Beef Tatar Hand geschnitten Ei Miso Dijonsenf	19
Garnelen Popcorn Buttermilch Sriracha	18

Vorspeisen warm

	<i>Euro</i>
Hummer-Sashimi Süßkartoffel Hüttenläse Yuzu-Kaviar	38
Rote Beete Süppchen Sauerrahm Szechuan Sesam	14
Trüffel Gnocchi gefüllt schwarzer Trüffel	19
Bouilliabaise 3 Fische Sauce Rouille	18
Rote Beete Risotto Kürbis Hafer Pecorino	18
Schweinebauch Weißkraut Kümmel	19

SüssKram

Banafie Pie

Banane | geeister Sauerrahm

Adler's "Kinder Country"

Sanddorn

Karotte | Vanille

Blauschimmel

Lauwarm | Süßweingelee

Käsevariation, Affineur Waltmann

Früchtebrot | Chutney | Oliven

Kaffee

Espresso

Espresso Macchiato

Doppelter Espresso

Cappuccino

Kaffee

Euro

12

14

12

19

Euro

2,2

2,6

4,0

3,5

2,8

Verdauen

Euro

Williams-Christ

Brennerei Schraml | Erbendorf

Mirabelle

Brennerei Schraml | Erbendorf

Waldhimbeere

Brennerei Schraml | Erbendorf

Fränkischer Apfel

Brennerei Wecklein | Binsbach

Fränkische Zwetschge

Brennerei Wecklein | Binsbach

Fränkische Aroniabeere

Brennerei Wecklein | Binsbach

Grappa Moscato Cleopatra

Brennerei Jacopo Poli 1898 | Italien, Venetien

Grappa di Brunello

Brennerei Berta | Italien | Piemont

offene Weißweine

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
Horst Sauer, Cuvee Schwarzer Adler Eigen kreiertes Cuveé aus Silvaner, Baccus und Eiswein Deutschland, Franken	7	12
Lukas Schmidt, Bullenheimer Paradies Scheurebe Deutschland, Franken	7	12
Markus Molitor, Urgestein Weissburgunder Deutschland, Mosel	7	12
Weingut Knewitz Grüner Silvaner Deutschland, Rheinhessen	7	12
Giacomo Bologna, Il Fiore Cuveé aus Chardonnay, Riesling und Nascetta Italien, Piemont	8	13
Hermanos Lurton, Rueda Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc Spanien, Rueda	6	11
Errazuriz Estate Chardonnay Chile, Aconcagua	8	13

offene Roséweine

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

offene Rotweine

	<i>Euro</i>	
	0,1	0,2
Springfontein, Ulumbaza Red Cuveé aus Merlot, Shiraz, Pinotage, Cabernet Sauvignon Südafrika, Westkap	7	12
Renato Ratti, Colombè Dolcetto Italien, Piemont	8	13
Donatella Cinelli, Rosso di Montalcino Sangiovese Italien, Toskana	11	14
Château Mont-Redon, Côtes du Rhône Cuveé aus Grenache, Mourvèdre, Syrah Frankreich, Rhôneal	9	13,5

Wasser | Softdrinks | Säfte

	<i>Euro</i>
Akua wild/zahm 0,75	7
Vaihinger Saft 0,3 Apfel Johannisbeere Maracuja Birne	4,5
Saftschorle 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

Hauptsächlich



	<i>Euro</i>
Rote Beete Risotto Kürbis Hafer Pecorino	24
Trüffel Gnocchi gefüllt schwarzer Trüffel	22
Tagliolini weißer Alba Trüffel gehobelt pro Gramm	22 11
Taube Blutwurst Sellerie Kerbel	28
Fränkisches Rinderfilet pro 100g (Metzgerei Freyberger) Kräuterbutter Chimichurri	22
Ochsenbacke Kartoffelsauerrahm Rosenkohl Jus	24
Kabeljau Artischocke Muscheln Safran	27

Beilagen

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
Schwarzwurzeln	6	Wintersalat Ahornvinaigrette	6
Kartoffelsauerrahmpüree	6	Grünkohlsalat Kräutervinaigrette	6
Rosmarinkartoffeln	6	Café de Paris Jus	6

unsere Partner

Kochstoff

Trinkkartell

Schneider Gemüse

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