



Aperitif

Zum Anstoßen

Augustiner Helles vom Fass 0,25	3,2
Adler's Birne Schraml Williams Birne Tonic Ginger Ale	12
Bründlmayer Rosé 0,1	14
Ludwig Knoll Silvaner Sekt Brut 0,1	10
Ruinart brut 0,1 Reims Champagne	19
Kiyoko Yuzu 0,25 Sake Ginger Ale Minze	12
Chandon Garden Spritz 0,15	11
Jörg Geiger Prosecco Alkoholfrei 0,1	10

Snacks & Austern

Kleinigkeiten in die Mitte

Fine de Claire No.2 Vinaigrette Austernbrot	4
Ponzu Nussbutter Forellenkaviar	9
Schalottentexturen Schnittlauch	9
In Tempura gebacken Kenkomayo	9
Grüne Oliven	4
Lachs Tataki Spieß	6
Langostino Krapfen Limonenmayo 3 Stück	10
Kartoffel Croquetas Trüffelmayo 3 Stück	8
Panko Garnele Scharfe Tomatenmayo	9
Karotte Dörrobst	7



Vorspeisen kalt

Artischoke Limonenmayo Schalotten Vineigrette	14
Salatherz Buttermilch Croutons Eigelb Radieschen	14
Lachs Sashimi Ponzu Nussbutter	21
Beef Tataki Chilli Soja	19
Kalbstatar Erbse Pfifferlinge	21
Adler's Beef Tatar Hand geschnitten Ei Miso Dijonsenf	21
Jakobsmuschel Kokos Mais Koriander	23
Thunfisch Tatar Gomaee-Spinat Edamame Yuzu	24

Vorspeisen warm

Ravioli Zitrone Pilze Rucola Thymian - Olivenschaum	18
Garnele Gegrillt Olivenöl Limone	Je 6
Garnelen Popcorn Buttermilch Sriracha	19
Trüffel Gnocchi gefüllt schwarzer Trüffel	21
Bouilliabaise 3 Fische Sauce Rouille	19
Pulpo Blumenkohl Chorizo	23



Hauptsächlich

Ravioli	24
Zitrone Pilze Rucola Thymian - Olivenschaum	
Trüffel Gnocchi	26
gefüllt schwarzer Trüffel	
Schwarzfederhuhn	26
Maistexturen Jus Olive	
Fränkisches Chateaubriand für 2 Personen (Metzgerei Freyberger) ca. 500g	125
Kräuterbutter Chimichurri gegrilltes Gemüse Hausgemachte Belgische Pommes	
Entrecote ca. 220g	38
Kräuterbutter Chimichurri	
Heilbutt	28
Miso Blumenkohl Frühlingslauch	

Beilagen

Blumenkohl geröstet	6
Hausgemachte Pommes	6
Kopfsalat Buttermilch Radieschen	6
Rosmarinpolenta	6
Chinakohl Koreanisch	6
Gurkensalat Sesam	6

SüssKram

Adler's "Brombeer Magnum"	9
Creme Brulée Aprikose Champagner Essig Himbeere	14
Green Lego Kokos Litchi Koriander Basilikum	17

Kaffee

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	3,0
Doppelter Espresso	4,8
Cappuccino	3,5
Kaffee	2,8

Verdauen

Williams-Christ Brennerei Schraml Erbdorf	6
Mirabelle Brennerei Schraml Erbdorf	7
Waldhimbeere Brennerei Schraml Erbdorf	9
Fränkischer Apfel Brennerei Wecklein Binsbach	6
Fränkische Zwetschge Brennerei Wecklein Binsbach	7
Etter Fruchtbaum Obstler Jubiläumscuveé	8
Grappa di Moscato Nonino Italien Udine	8
Grappa di Chardonnay Nonino Italien Udine	8

offene Weißweine

	0,1	0,2
Weingut Hans Wirsching Scheurebe Deutschland Franken	5	10
Horst Sauer, Cuvee Schwarzer Adler Eigen kreiertes Cuveé aus Silvaner, Baccus und Eiswein Deutschland Franken	7	12
Markus Molitor, Urgestein Weissburgunder Deutschland Mosel	7	12
Pfaffmann, Grauburgunder Grauburgunder Deutschland Pfalz	6	10

offene Roséweine

	0,1	0,2
Weingut Hans Wirsching, Rosé Rosé Deutschland Franken	5	10

offene Rotweine

	0,1	0,2
Renato Ratti, Colombè Dolcetto Italien Piemont	8	13
Flores de Callejo 100 % Tempranillo Spanien Ribera del Duero	8	13
Château Mont-Redon, Côtes du Rhône Cuveé aus Grenache, Mourvèdre, Syrah Frankreich Rhôneal	9	14

Wasser | Softdrinks | Säfte

Vöslauer Still / Spritzig 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
Fanta 0,33	3,5
Spezi Original 0,33	3,5
Schweppes 0,2 Bitter Lemon Ginger Ale Indian Tonic	3

Bier

Augustiner, Helles vom Fass 0,5	4,8
Hofmann, Pils 0,33	3,5
Spalter Freiheit, Alkoholfrei 0,33	3,5
Gutmann, Weißbier 0,5	4,5
Gutmann, Weißbier alkoholfrei 0,5	4,5
Augustiner, Radler 0,5	4,8

unsere Partner

Kochstoff

Vinaturel

Schneider Gemüse

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchsland

Vinissimo

Chefs Culinar

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

BosFood

Rungis Express

Metro Nürnberg

KU-Weinhalle

Odyfey & Töchter
(FREILANDHÜHNER aus der Lüneburger Heide)

Gärtnerei Pfann