

## # Aperitif #

*Zum Anstoßen*

<b>Schanzenbräu Helles vom Fass</b> 0,3	3,5
<b>Ruinart, brut</b> 0,1 Reims   Champagne	20
<b>Bründlmayer Rosé</b> 0,1	14
<b>Ludwig Knoll   Silvaner Sekt Brut</b> 0,1	11
<b>Chandon Garden Spritz</b> 0,15	12
<b>French 75</b> Hennessy   Champagner   Zitrone	20
<b>Kiyoko Yuzu</b> 0,2 Sake   Ginger Ale   Minze	12
<b>Jörg Geiger Prosecco Alkoholfrei</b> 0,1	10
<b>Gurke-Verbene Alkoholfrei</b> 0,1	8

## # Austern & Snacks #

*Kleinigkeiten in die Mitte*

<b>Fine de Claire No.2</b> Natur   Vinaigrette   Austernbrot	6
Ponzu   Nussbutter	8
Miso	8
<b>Grissini + italienischer Schinken</b> 3 Stück   Sauce Rouille	9
<b>Rotgarnele am Spieß</b> Tomatenmayo	7
<b>Grüne Oliven</b>	6
<b>Pimientos de Padron</b>	7



## # Adler's Klassiker #

<b>Adler's Beef Tatar</b> Hand geschnitten   Ei   Miso   Dijonsenf	21
<b>Lachs Sashimi</b> Hausgemachte Ponzu   Nussbutter	21
<b>Garnelen Popcorn</b> Buttermilch   Sriracha	21
<b>Trüffel Gnocchi</b> Trüffelsoße   Schwarzer Wintertrüffel	21

## # Vorspeisen warm #

<b>Jakobsmuschel</b> 3 Stück gebraten   Petersilie   Salzzitrone	24
<b>Hummerschwanz</b> Couscous   Frisée	33
<b>Iberico Papada</b> Paprika   Chorizo	21

## # Vorspeisen kalt #

<b>Aubergine</b> Parmesan   Tomate	16
<b>Burrata</b> Ochsenherz-Tomate   Aprikose geeist   Balsamico	21
<b>Tomatentatar</b> Kaper   Sardelle   Schwarzbrot	16
<b>Wassermelone</b> Koriander   Soja   Schwarzer Sesam	18
<b>Gazpacho   Olivenöl</b>	16
<b>Jakobsmuschel</b> Ceviche   Kokos   Mais	23
<b>Kalbstatar</b> Fenchel   Dijonsenf   Eigelb	21



## # Hauptgänge #

<b>Schwertfisch</b> Kräuterseitlinge   Orange   Schnittlauch	32
<b>Pulpo</b> Kartoffel   Schwarzer Knoblauch	28
<b>Ravioli</b> Parmesan   Beurre Blanc   Erbsen	24
<b>Entrecôte von der fränkischen Färs</b> Römer Beef   260 Gramm	36
<b>Tip:</b> Wir haben wöchentlich wechselnde Cuts. Fragen Sie gerne unseren Service	26
<b>Trüffel Gnocchi</b> Trüffelsoße   Schwarzer Sommertrüffel	

## # Beilagen #

<b>Polenta</b> Thymian   Parmesan	7
<b>Salatherz</b> Gegrillt   Olivenöl   Meersalz	7
<b>Pommes frites</b> Limonenmayo	7
<b>Grüner Salat</b> Kräutervinaigrette   Sonnenblumenkerne	7
<b>Dips</b> Trüffelmayo   Parmesancreme   Chimichurri Limonenmayo	Je 4
<b>Garnele</b> Black Tiger   Olivenöl   Meersalz	Je 7



## # SüssKram #

<b>Joghurt   Mango   Olive</b>	14
<b>Kalamansi   Crème Fraîche   Heidelbeere</b>	14
<b>Adler's Erdbeerbecher</b>	11

## # Kaffee #

<b>Espresso</b>	2,5
<b>Espresso Macchiato</b>	3,0
<b>Doppelter Espresso</b>	4,8
<b>Cappuccino</b>	3,5
<b>Kaffee</b>	2,8

## # Verdauen #

<b>Williams-Christ</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	6
<b>Mirabelle</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	7
<b>Waldhimbeere</b> Brennerei Schraml   Erbendorf	9
<b>Fränkischer Apfel</b> Brennerei Wecklein   Binsbach	6
<b>Hausgemachte Holunder – Kaffeereduktion</b> Alkoholfrei	7
<b>Etter Fruchtbaum</b> Obstler Jubiläumscuvée	8
<b>Grappa di Moscato</b> Nonino   Udine   Italien	8
<b>Grappa di Chardonnay</b> Nonino   Udine   Italien	8

## # offene Weißweine #



### **Adler Editionen**

	0,1	0,2
<b>Horst Sauer, Cuvée Schwarzer Adler</b> Silvaner, Bacchus und Eiswein   Franken   Deutschland	8	14
<b>Horst Sauer, Cuvée „Aquila“ Schwarzer Adler</b> Cuvée aus Chardonnay, Silvaner, TBA 6 Wochen in neuen Akazien - Holzfässern Franken   Deutschland	12	22
<b>Zehnthof Luckert, Gelber Muskateller</b> Gelber Muskateller   Franken   Deutschland	7	13
<b>Castell'sches Domänenamt, Cas“Tell Me“</b> Sauvignon Blanc, Silvaner, Riesling   Franken   Deutschland	5	10
<b>Markus Molitor, Urgestein</b> Weißburgunder   Mosel   Deutschland	7	12

## # offene Roséweine #

	0,1	0,2
<b>Weingut Hans Wirsching, Rosé</b> Rosé   Franken   Deutschland	5	10

## # offene Rotweine #

	0,1	0,2
<b>Terrazas de los Andes, Malbec</b> Malbec   Mendoza   Argentinien	8	15
<b>Felix Callejo, Flores de Callejo</b> Tempranillo   Ribera del Duero   Spanien	8	14
<b>Azienda Roccapesta, Ribeo</b> Sangiovese   Toskana   Italien	7	13
<b>Domaine Romanesca, Fleurie “La Chapelle des Bois”</b> Gamay Noir   Beaujolais   Frankreich	8	15

## # Wasser | Softdrinks | Säfte #

<b>Adelholzener Still / Spritzig</b> 0,75	8
<b>Vaihinger Saft</b> 0,3 Apfel   Johannisbeere   Maracuja   Birne	4,5
<b>Saftschorle</b> 0,3	3,5
<b>Coca Cola</b> 0,33	3,5
<b>Coca Cola Zero</b> 0,33	3,5
<b>Fanta</b> 0,33	3,5
<b>Mezzo Mix</b> 0,33	3,5
<b>Schweppes</b> 0,2 Bitter Lemon   Ginger Ale   Indian Tonic	3

## # Bier #

<b>Schanzenbräu, Helles vom Fass</b> 0,5	4,8
<b>Schanzenbräu, Pils</b> 0,33	3,5
<b>Spalter Freiheit, Pils Alkoholfrei</b> 0,33	3,5
<b>Gutmann, Weißbier</b> 0,5	4,5
<b>Gutmann, Weißbier alkoholfrei</b> 0,5	4,5
<b>Schanzenbräu, Radler</b> 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

Römerbeef

Gärtnerei Pfann