



**DER  
SCHWARZE  
ADLER**

## # Aperitif #

*zum Anstoßen*

<b>Schanzenbräu Helles vom Fass</b> 0,3	3.5
<b>Ruinart, brut</b> 0,1 Reims   Champagne	20
<b>Ludwig Knoll   Silvaner Sekt Brut</b> 0,1	10
<b>Der Schwarze Adler</b> Johannisbeere   (alkf.) Gin   Bitter Lemon   Rosmarin	10
<b>Cold Fashioned</b> Hennessy   Amaretto   Zitrone   Rohrzucker   Angostura	13
<b>Kiyoko Yuzu</b> 0,2 Sake   Ginger Ale   Minze	12
<b>Jörg Geiger Prosecco Alkoholfrei</b> 0,1	9
<b>Zwetschge – Schwarztee</b> 0,1	8

## # Biere #

*zum Durstlöschen*

<b>Schanzenbräu Helles vom Fass</b> 0,5	4.8
<b>Schanzenbräu Pils</b> 0,33	3.5
<b>Schanzenbräu Radler</b> 0,3   0,5	3.5   4.8
<b>Gutmann Weizen   alkoholfrei</b>	4.5



## # Empfehlung des Hauses #

Unsere Klassiker und immer wechselnde Gerichte nach  
Empfehlung von Küchenchef & Inhaber Christian Brieske

### # VorneWeg #

<b>Beef Tatar</b> Hand geschnitten   Ei   Miso   Dijonsenf	21
<b>Lachs Sashimi</b> Hausgemachte Ponzu   Nussbutter	21
<b>Garnelen Popcorn</b> Buttermilch   Sriracha	19
<b>Garnelen Carpaccio</b> Lauch   Haselnuss	24
<b>Bouillabaise</b> Tagesfisch   Parmesan   Sauce Rouille	16
<b>Lachs</b> Rote Beete   Meerrettich	23

### # HauptSächlich #

<b>Gnocchi</b> Gefüllt mit schwarzem Wintertrüffel	23
<b>Schlutzkrapfen</b> Kartoffel   Thymian   Iberico	21
<b>Skrei</b> Champagner   Kartoffel   Senf	28
<b>Entenbrust</b> Schwarzwurzel   Buchenpilz   Süßkartoffel	28
<b>Rinderfilet</b> Sellerie   Trüffel	38

## # offene Weißweine #



### **Adler Editionen**

	0,1	0,2
<b>Horst Sauer, Cuvée Schwarzer Adler</b> Silvaner, Bacchus und Eiswein   Franken   Deutschland	6	11
<b>Horst Sauer, Cuvée „Aquila“ Schwarzer Adler</b> Cuvée aus Chardonnay, Silvaner, TBA 6 Wochen in neuen Akazien - Holzfässern Franken   Deutschland	12	22
<b>Weinbau Meusert, Zeilitzheimer Weißburgunder</b> Weißburgunder   Franken   Deutschland	5	10
<b>Weingut Schäffer, Escherndorfer Silvaner</b> Silvaner   Franken   Deutschland	5.5	10.5
<b>Von Winning, WinWin</b> Riesling   Pfalz   Deutschland	6	11

## # offene Roséweine #

### **Weingut Hans Wirsching, Rosé**

Spätburgunder, Portugieser | Franken | Deutschland

0,1 0,2  
5 10

## # offene Rotweine #

### **Terrazas de los Andes, Malbec**

Malbec | Mendoza | Argentinien

0,1 0,2  
7 13

### **Château Mont-Redon, Côtes du Rhône**

Grenache, Syrah, Mourvèdre | Rhône | Frankreich

7 13.5

### **Tenuta Luce, Lucente**

Sangiovese, Merlot | Toskana | Italien

11 20



## # Wasser | Softdrinks | Säfte #

<b>Adelholzener Still   Spritzig</b> 0,75	8
<b>Vaihinger Saft</b> 0,3 Apfel   Birne   Maracuja   Cassis	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

## # Kaffee #

<b>Espresso</b>	2.5
<b>Espresso doppio</b>	4.5
<b>Cappuccino</b>	4.5
<b>Tasse Kaffee</b>	3.5
<b>Latte Macchiato</b>	4.8
<b>Glas Tee</b> Darjeeling   Pfefferminz   Waldbeere   Grün	4.2

## # unsere Partner #

Kochstoff

Vinaturel

Schneider Gemüse

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchsland

Vinissimo

Chefs Culinar

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

BosFood

Rungis Express

Römerbeef

Gärtnerei Pfann