

LIEBE GÄSTE,
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

UM EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF ZU GARANTIEREN,
EMPFEHLEN WIR IHNEN KOMPLETTE MENÜS TISCHWEISE ZU BESTELLEN.

FALLS SIE DIÄTVORSCHRIFTEN BEACHTEN MÜSSEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
RESTAURANTTEAM FÜR WEITERE HILFESTELLUNG / ASSISTENZ IM RAHMEN IHRER SPEISENAUSWAHL.

GERNE SETZTEN WIR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN UND KREDITKARTEN.

DEAR GUEST,
WE WARMLY WELCOME YOU.
WE KINDLY ASK YOU TO SELECT ONE UNIFORM MENU PER TABLE.

IN CASE OF DIETARY RESTRICTIONS OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE APPROACH A MEMBER OF OUR
SERVICE STAFF FOR ASSISTANCE.

FOR MENÜ CHANGES, WE RESERVE THE RIGHT TO CHARGE A SUPPLEMENT.

WE ACCEPT CASH, EC CARDS AND CREDIT CARDS.

MENÜ FRÜHLING

WÜRZIGE FENCHELSUPPE
GETROCKNETE TOMATEN-TATAR / FALAFEL
SPICY FENNEL SOUP
DRIED TOMATO TATAR / FALAFEL
11 €

BRILLAT SAVARIN (WEICHKÄSE)
GURKE / REMOULADEN-SCHAUM / PORTWEIN-BIRNEN-GEL / DILLÖL
BRILLAT SAVARIN (SOFT CHEESE)
CUCUMBER / REMOULADE FOAM / PORT WINE-PEARS-GEL / DILL OIL
14 €

OCHSENBÄCKCHEN ZART GESCHMORT
PORTWEINSAUCE / BUNTE MÖHREN / MALZIGE PILZERDE / RÜBEN-PÜREE
OX CHEESTS BRAZED
PORT WINE SAUCE / COLORFUL CARROTS / MALTY MUSHROOM SOIL / BEET PUREE
25 €

ODER

KABELJAU-LOIN IN MISO MARINIERT
TOM KHA GAI-SAUCE / ERBSEN-PÜREE / EDAMAME / WILDER BROKKOLI
GEMÜSE-CEVICHE
COD LOIN MARINATED IN MISO
TOM KHA GAI SAUCE / PEAS-PUREE / EDAMAME / WILD BROCCOLI / VEGETABLE CEVICHE
24 €

RHABARBER SCHNITTE
BUTTERMILCH / HIMBEERE / KNUSPER-SPONGE / BEERENSORBET / SCHOKOLADEN-MALTO
RHUBARB CUTS
BUTTERMILK / RASPBERRY / CRUNCHY SPONGE / BERRY SORBET / CHOCOLATE MALTO
14 €

MENÜ IN 4-GÄNGEN 58,00 € - BESTELLBAR BIS 19:30 UHR
MENÜ IN 3-GÄNGEN 44,00 € - OHNE BRILLAT SAVARIN

MENÜ ADLER

KLARE ZWIEBELSUPPE

ZWIEBELGEL / KÄSE-CANNELLONI / KOMPOTT

ONION SOUP / ONION GEL / CHEESE CANNELLONI / COMPOTE

10 €

THUNFISCH MARINIERT

BUDDHA SUD / TOMATEN- MARMELADE / SÜßHOLZ / ENOKI-PILZE

MARINATED TUNA

BUDDHA SUD / TOMATO JAM / LICORY / ENOKI MUSHROOMS

15 €

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

ROSMARINSAUCE / GETREIDE KRAPFEN / GETREIDESALAT / KEFIR / INGWER-PFIRSICH

ROASTED RACK OF LAMB

ROSEMARY SAUCE / CEREAL DONUT / CEREAL SALAD / KEFIR / GINGER-PEACH

28 €

ODER

SCHWERTFISCHFILET

BEURRE BLANC / WEISSKOHL / SPECK

KARTOFFEL / KRÄUTEREMULSION

SWORDFISH FILLET

BEURRE BLANC / WHITE CABBAGE / BACON / POTATO / HERB EMULSION

25 €

BABA AU RUM

PRALINEN-EIS / FLORENTINER / VANILLE / BIENENSTICH

BABA AU RUM

PRALINE ICE CREAM / FLORENTINE / VANILLA / BEE STING CAKE

13 €

MENÜ IN 4-GÄNGEN 61,00 € - BESTELLBAR BIS 19:30 UHR

MENÜ IN 3-GÄNGEN 46,00 € - OHNE THUNFISCH

MENÜ Vegetarisch

WÜRZIGE FENCHELSUPPE
GETROCHKNETE TOMATEN-TATAR / FALAFEL
SPICY FENNEL SOUP
DRIED TOMATO TATAR / FALAFEL
11 €

BRILLAT SAVARIN (WEICHKÄSE)
GURKE / REMOULADEN-SCHAUM / PORTWEIN-BIRNEN-GEL / DILLÖL
BRILLAT SAVARIN (SOFT CHEESE)
CUCUMBER / REMOULADE FOAM / PORT WINE-PEARS-GEL / DILL OIL
14 €

SELLERIE-SCHNITZEL
LINSEN-SPINAT-CURRY / MINZE
CELERY SCHNITZEL
LENTIL AND SPINACH CURRY / MINT
18 €

BABA AU RUM
PRALINEN-EIS / FLORENTINER / VANILLE / BIENENSTICH
BABA AU RUM
PRALINE ICE CREAM / FLORENTINE / VANILLA / BEE STICK CAKE
13 €

ODER

RHABARBER SCHNITTE
BUTTERMILCH / HIMBEERE / KNUSPER-SPOONG / BEERENSORBET / SCHOKOLADEN-MALTO
RHUBARB CUTS
BUTTERMILK / RASPBERRY / CRUNCHY SPOONG / BERRY SORBET / CHOCOLATE MALTO
14 €

MENÜ IN 4-GÄNGEN 52,00 € - BESTELLBAR BIS 19:30 UHR
MENÜ IN 3-GÄNGEN 38,00 € - OHNE BRILLAT SAVARIN

VORSPEISE

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET 14,50 €
EI / SARDELLEN / KAPERN / ZWIEBELN / ESSIGGURKEN / LANDBROT
STEAK TATAR / YOLK / ANCHOVIES / CAPERS / ONIONS / CUCUMBER / BREAD

CARPACCIO VOM RINDERFILET 13,50 €
KAPERN / PARMESAN / PESTO / BROTAUSWAHL
BEEF CARPACCIO / CAPERS / PARMIGIANO / BREAD

SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT 3,50 €
CUCUMBER-SALAD

KAROTTEN-APFELSALAT 3,50 €
CARROTES-APPLE SALAD

TOMATEN-ZWIEBELSALAT 4,90 €
TOMATOE-ONION SALAD

KRAUTSALAT 3,50 €
FRANCONIAN COLESLAW

COLESLAW 3,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 5,90 €
MIXED SALAD (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 8,50 €
MIXED SALAD (BIG)

GRÜNER SALAT 4,90 €
COLORFUL LEAF SALAD

GEMÜSEPLATTE 6,50 €
VEGETABLE PLATE

SAUTIERTEN CHAMPIGNONS 5,50 €
SAUTEED MUSHROOMS

SPECK-BOHNEN 5,90 €
BEANS WITH BACON

DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING
VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,90 €
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM

POMMES FRITES 3,50 €
FRENCH FRIES

BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) 4,90 €
FRIED POTATOES WITH BACON

MAISKOLBEN 2,90 €
BUTTER CORN

KROKETTEN 3,50 €
CROQUETTES

KNOBLAUCH BROT 3,50 €
GARLIC BREAD

SOBEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOBE 1,50 €
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOBE 2,50 €
PEPPER CREAM SAUCE

AIOLI 1,50 €

GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ 1,50 €
SPICE BUTTER

DSSERT

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“ 13,50 €
DESSERT-SELECTION

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS FLEISCH IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG.

150G FILETSTEAK		19,90 €
200G FILETSTEAK		23,90 €
300G FILETSTEAK		35,90 €
250G RIBEYE-STEAK	ENTRECÔTE	20,90 €
350G RIBEYE-STEAK	ENTRECÔTE	27,90 €

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DIE TIERE ERNÄHREN SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT.

150G FILETSTEAK	22,90 €
200G FILETSTEAK	29,90 €
300G FILETSTEAK	40,90 €

IRISCHES STEAK VOM GRILL

DIE HALTUNG DER TIERE SORGT FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK.

150G FILETSTEAK	22,50 €
200G FILETSTEAK	29,90 €
300G FILETSTEAK	40,50 €

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS ROASTBEEF VOM GRILL

DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIERTER WEIDE- UND GETREIDEAUFZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHLSCHECKENDES SPITZENFLEISCH.

250G ROASTBEEF	29,50 €
350G ROASTBEEF	39,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FILETSTEAK (100G)
KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES / KETCHUP
FILETSTEAK (100g)
HERB BUTTER / FRENCH-FRIES / KETCHUP
15 €

“SHREK-TELLER” ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
POMMES FRITES / KETCHUP
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL
FRENCH FRIES / KETCHUP
11 €

GEMISCHTER EISBECHER
FRÜCHTEKOMPOTT / FRISCHE FRÜCHTE
MIXED CUP OF ICE CREAM
FRUITS / COMPOT
7 €