

## Adler's Fleischgenuss

Adler's consumption of meat

### Vorspeisen-Empfehlung

Starters advice

Westfälischer Lappenpickert-Miniburger  
vom Black Angus Rind | Rotwein-Apfel-Schalotten 14.90 €  
Westphalian potato pancake Miniburger from Black Angus Beef | red wine-apple-shallots

Wagyu Rind "Karubi"  
Teriyaki | Chinakohl | Chili & Limette 15.90 €  
wagyu beef "Karubi" | teriyaki | chinees cabbage | chili & lime

Tatar vom Black Angus Rind -mariniert mit Whisky-  
Limetten Sour Cream | Salatbuket 13.90 €  
Tatar from Black Angus Beef- Whisky marinade- | lime sour cream | salad

Carpaccio Classico vom Wagyu Beef  
Parmesan | Zitrone 12.90 €  
Carpaccio Classico from U.S. beef | Parmesan | lemon 12.90 €

### Bestseller

Adler's bestseller

### Das Schnitzel

Adler's cutlet

Schnitzel vom Kalb in einer dunklen Panade vom Ruchmehl  
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Gelee von der Preiselbeere 22.50 €  
Shred of the calf in a dark panade of the Ruchmehl | lukewarm potato-cucumber-salad | jelly of the Preiselbeere

### Das Schmorgericht

Adler's stewed meal

Ochsenbäckchen -geschmort-  
Pilze der Saison | Portwein Jus | Parmesan Kartoffelstampf 26.50 €  
Ox cheeks -stewed- | season mushrooms | jus from port wine | mashed potatoes with parmesan

### Specials

Adler's specials

### Das Kalbs-Kotelett

Adler's veal chop

Kotelett vom Weide-Kalb -ca. 400 g- | Deutschland  
Rosmarinkartoffeln | Zitrone 42.50 €  
veal chop | rosemary potatoes | lemon

### Das Wagyu Roastbeef

Adler's Wagyu roast beef

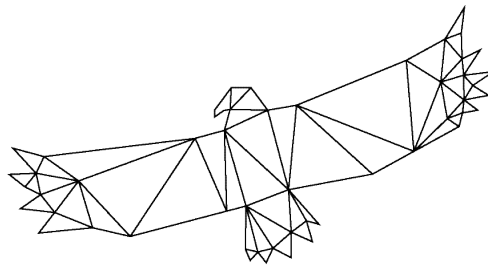
Roastbeef vom freilaufenden Wagyu-Rind -ca. 250 g- | Australien  
Kartoffelstampf mit Parmesan | Zitrone 52.50 €  
Wagyu roast beef | mashed potatoes with parmesan | lemon

**Zu Kotelett & Roastbeef serviert Ihnen unser Serviceteam einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.**

To veal chop & roast beef we will serve a wild herb salad inclusive

Wählen Sie auf Wunsch zusätzliche Beilagen aus unserer Beilagenkarte.

Additional meal-supplements You can find on the page *Adler's side dishes*



## Adler's Fleischgenuss

Adler's consumption of meat

### Die Spezialitäten

Adler's specialties

**400° BRENNWAGEN Grills, 800° Hochtemperaturzone, 1,80 m Grillfläche, ausgewählte Würze für unsere Qualitäts-Steaks von Rindern aus artgerechter Haltung Bad Essener Urmeersalz und Maricha Pfeffer aus Malaysia, so entfaltet unser Qualitätsfleisch das natürliche Aroma.**

400° BRENNWAGEN Grill's, 800° High temperature zone, 1,80 m grill space, sorted spices for our quality steaks, Bad Essener Old Sea Salt, Maricha Pepper from Malaysia, that's how our meat gets the natural flavour



#### Rinderfilet - Tenderloin -

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
zarte Fleischkonsistenz | aromatisch | ca. 200 Gramm 29.50 €  
Beef Filet from Black Angus-Beef  
(depending on availability) gentle meat consistency | aromatic taste | ca. 200 grams



#### Hüftsteak - Point Steak -

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
feste Struktur | intensiv im Geschmack | ca. 300 Gramm 19.80 €  
Point Steak from Black Angus-Beef  
(depending on availability) strong marbling and structure | intense in taste | ca. 300 grams



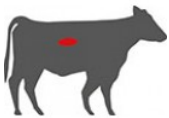
#### Entrecôte

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
dry aged | saftig | einzigartiger Geschmack | ca. 250 Gramm 36.00 €  
Entrecote from Black Angus-Beef  
(depending on availability) dry aged | juicy | unique taste | ca. 250 grams



#### Doppellendensteak - Chateaubriand -

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
zarte Fleischkonsistenz | für 2 Personen | ca. 500 Gramm 72.50 €  
Chateaubriand from black angus-beef  
gentle meat consistency | aromatic taste | for 2 persons | ca. 500 grams



#### Onglet - Hanging Tender -

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
saftig | kerniger Geschmack | ca. 250 Gramm 29.50 €  
Hanging Tender from black angus-beef  
juicy | intense in taste | ca. 250 grams



#### Steaks aus der Filetspitze - Tournedos -

vom Black Angus Rind | Argentinien | freilaufende Weiderinder  
zarte Fleischkonsistenz | aromatisch | ca. 200 Gramm 27.50 €  
Tournedos from black angus-beef  
gentle meat consistency | aromatic taste | ca. 200 grams

### Adler's Steak-Variation für Zwei oder mehr

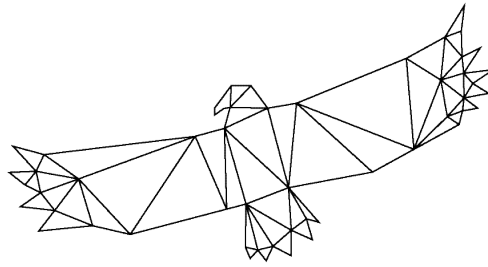
Dreierlei aus unserem qualitätvollen Fleischportfolio | serviert auf Adler's heißem Steak-Stein p. Pers. 39.50 €  
variation from beef | served on Adler's hot steak stone

**Zu allen Steak-Varianten serviert Ihnen unser Serviceteam einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.**

To all steak variation's we will serve an edible wild herb salad inclusive

Wählen Sie auf Wunsch zusätzliche Beilagen aus unserer Beilagenkarte.

Additional meal-supplements You can find on the page *Adler's side dishes*



## Adler's Dry Aged Fleischspezialitäten

Adler's unique dryaged meat speciality

### Die Spezialitäten

aus unserem hauseigenen Reifeschrank,

**Qualitäts-Steaks von Rindern aus artgerechter Haltung, abgehangen und gereift**

Specials in our own mature cabinet, quality-steaks from cattle from type-fair attitude, hung and matured

#### T-Bone Steak

vom freilaufenden Deutsch Angus Rind | Gut Klepelshagen | bio-zertifizierter Gutshof  
dry aged | saftig | einzigartiger nussiger Geschmack  
für 2 bis 3 Personen

Steak ca. 1.000 bis 2.000 Gramm

8,00 €/100 Gramm (inkl. Knochenanteil)

der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Hinteren Rücken

T-Bone Steak | Galloway Beef | dry aged | unique nut taste

for 2 to 3 persons | steak ca. 1.000 bis 2.000 grams

8.00 €/100 Gramm (incl. bonepart)

beef cut includes beef from the rear back



bitte fragen Sie unser Serviceteam  
nach Tagesverfügbarkeit und Grösse

Do not hesitate, please ask our service-team for availability and size

#### Tomahawk Steak

vom freilaufenden Deutsch Angus Rind | Gut Klepelshagen | bio-zertifizierter Gutshof  
dry aged | saftig | kerniger nussiger Geschmack  
für 2 bis 3 Personen

Steak ca. 1.000 bis 2.000 Gramm

7,00 €/100 Gramm (inkl. Knochenanteil)

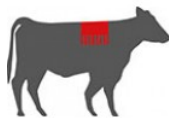
der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Vorderen Rücken

Tomahawk Steak | Galloway Beef | dry aged | unique nut taste

for 2 to 3 persons | steak ca. 1.000 bis 2.000 grams

7.00 €/100 Gramm (incl. bonepart)

beef cut includes beef from the front back



bitte fragen Sie unser Serviceteam  
nach Verfügbarkeit und Grösse

Do not hesitate, please ask our service-team for availability and size

#### Rib Eye

vom freilaufenden Deutsch Angus Rind | Gut Klepelshagen | bio-zertifizierter Gutshof  
dry aged | saftig | zart | nussig-buttriger Geschmack  
für 2 bis 3 Personen,

Steak ca. 1000 bis 1200 Gramm,

9,00 €/100 Gramm (inkl. Knochenanteil)

der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Zwischenrippenstück

Rib Eye | Galloway Beef | dry aged | tenderly | nut taste

for 2 to 3 persons | steak ca. 1000 to 1200 grams

9.00 €/100 grams (incl. bonepart)

beef cut includes beef from rib



bitte fragen Sie unser Serviceteam  
nach Verfügbarkeit und Grösse

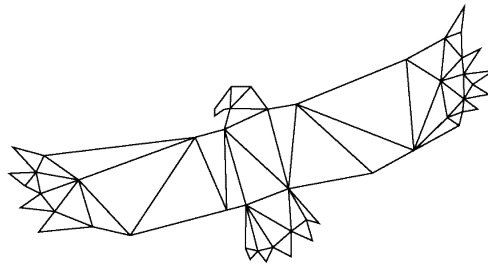
Do not hesitate, please ask our service-team for availability and size

**Zu allen Dry Aged Fleischspezialitäten serviert Ihnen unser Serviceteam  
frische Zitrone, Olivenöl und einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.**

To all dry aged steak-variations we will serve an edible wild herb salad, lemon and olive oil inclusive

Wählen Sie auf Wunsch zusätzliche Beilagen aus unserer Beilagenkarte.

Additional meal-supplements You can find on the page *Adler's side dishes*



## Adler's Beilagen

Adler's side dishes

---

### Gemüse

Adler's vegetables

Ofengemüse 3.50 €  
vegetables from the furnace

### Kartoffelbeilagen

Adler's potato side dish

gegrillte Süßkartoffeln 3.50 €  
grilled sweet potatoes

Rosmarinkartoffeln 3.50 €  
rosemary potatoes

Kartoffelstampf mit Parmesan 3.50 €  
mashed potatoes with parmesan

### Der kleine Salat

Adler's side salad

gemischter Wildkräutersalat 4.50 €  
mixed wild herb salad

### Wildfang aus dem Meer

Adler's wild catch from the sea

gegrillte Garnele aus Wildfang 3.90 €  
shrimp from wild catch

### Saucen

Adler's sauces

Sauce vom Rotwein 2.50 €  
red wine sauce

Pfeffer-Cognac Sauce 2.50 €  
pepper-cognac sauce

### naturell

Adler's sauces

frische Zitrone und Olivenöl 2.50 €  
lemon and olive oil

### zartschmelzend

softly melting

Kräuterbutter 1.50 €  
lemon and olive oil

### scharf

hot and spicy

gegrillte Chili 2.50 €

---

**Zu allen Steak-Varianten serviert Ihnen unser Serviceteam  
einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.**

To all steak variations we will serve an edible wild herb salad inclusive

---

### Info

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkombinationen.  
Informationen zu Zusatzstoffen oder Allergenen gibt Ihnen auf Nachfrage gerne Adler's Team.

We use all 14 all genes and their cross combinations in our meals.

If You need anv informations about additives and all genes do not hesitate and ask our service-team.