



Adler's Speisekarte für die KW10 bis 13

Adler's menue valid for the 10th up to 13th week in the year

Suppe

Soup

Süppchen von Gelber Paprika | Safran | Kurkuma 8.90 €

soup from yellow paprika | saffron | turmeric

Black-Angus-Bällchen + 5.20 €

meatball from Black Angus

Vorspeise – Zwischengang

Starter - Between food

Jakobsmuschel | Rettich | Gurke | Mango | Aroniabeeren 14.90 €

scallop | radish | cucumber | mango | aronia berries

Lammrücken | Porree

Kartoffel | Bio Ei Utenburg 15.90 €

back of lamb | leek | potato | bio-egg from ulenburg

Beluga Linsen | Cous cous | Auberginen Tatar -vegan- 13.90 €

beluga lentils | Couscous | tartar from aubergines -vegan-

Gnocchis | Ziegen Ricotta | Trüffel 16.90 € -Zwischengang- | 26.50 € -Hauptgang-

gnocchis | goat ricotta | truffle -between food 16.90 €- or -main course 26.50 €-

Geeister Zwischengang

Iced intermediate course

Rote Bete Lakrids Sorbet | Sake 8.90 €

iced sorbet from beet root and lakrids | sake

Hauptgang

Main course

Buchweizenrisotto | Pilze | Tampeh -vegan- 17.50 €

risotto from buckweat | mushrooms | tempeh -vegan-

Thunfisch (Wildfang)

Salbei | Erbse | Möhre | Perlzwiebel | Blätterteig 34.50 €

thuna -caught wild- | sage | peas | carrot | pearl onion | puff pastry

Entenbrust | Entenleber

Dunkle Schokolade | Orange | Wilder Broccoli | Baiser 36.50 €

duck breast | duck liver | dark chocolate | orange | wild broccoli | meringue

Dessert

Bio-Käse | Tomaten Ingwer Marmelade | Birnen Sorbet 8.90 €

organic cheese | jam from tomato and ginger | iced sorbet from pear

Pflaumen Buchteln | Pflaumen Eis | Pflaumen Chutney | Haselnuss Krokant 8.90 €

plum buchtel | icecream from plum | plum chutney | hazelnut brittle

Sorbet Duo | Früchte -vegan- 7.90 €

Dual sorbet | fruits -vegan-

Drei- oder Vier- oder Fünfgang-Menü

Stellen Sie sich die Speisen gerne aus der Speisekarte zusammen:

Veganes Dreigang-Menü 33.00 € | Dreigang-Menü 49.00 €

Viergang-Menü 59.00 € | Fünfgang-Menü 65.00 €

Drei-, Vier- oder Fünfgang-Menü mit Gnocchis im Hauptgang - 7.00 € | mit Perigord-Trüffel im Hauptgang + 9.00 €

Three-, four- or five-course-menue - put together Your menue by choosing the components

Vegan three-course-menue 33.00 € | three-course-menue 49.00 €

four-course-menue 59.00 € | five-course-menue 65.00 €

Three-, four- or five-course-menue with gnocchis in the main-course - 7.00 € | with Perigord-Truffle in the main-course + 9.00 €

Info

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 any informations about additives and all genes do not hesitate and ask our service-team.