

Adler's Fleischgenuss

Adler's consumption of meat

Vorspeisen-Empfehlung

Starters advice

Westfälischer Lappenspicket-Rindfleisch-Miniburger

Rotwein-Apfel-Zwiebel 18.50 €

Westphalian potato pancake beef Miniburger
red wine-apple-onion

Beef Tatar - mariniert mit Whisky -
Onsen-Ei | Dijon-Senf 17.50 €

Beef Tatar- Whisky marinade-
onsen egg | Dijon mustard

Carpaccio Classico vom Wagyu Rind

- vom freilaufenden Wagyu-Rind - Hof Auetal - Garrel - Deutschland

Parmesan | Zitrone 18.50 €

Carpaccio Classico
Parmesan | lemon

Das Schnitzel

Adler's cutlet

Schnitzel vom Kalb in soufflierter Panade

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Gelee von der Preiselbeere 27.50 €
Shred of the calf in prompted panade | lukewarm potato-cucumber-salad | jelly of the cranberry

Das Schmorgericht

Adler's stewed meal

Ochsenbäckchen -geschmort-

Pilze der Saison | Portwein Jus | Parmesan Kartoffelstampf 28.50 €

Ox cheeks -stewed- | season mushrooms | jus from port wine | mashed potatoes with parmesan

Die Pasta

Adler's pasta

Pasta Linguine

Rinderfiletspitzen | Pilze 26.50 € (mit Trüffel + 9.00 €)

pasta linguine | beef tenderloin strips | seasonal mushrooms (with truffle + 9.00 €)

Das Kalbs-Kotelett

Adler's veal chop

Kotelett vom Weide-Kalb - Deutschland -

Rosmarinkartoffeln 34.50 €

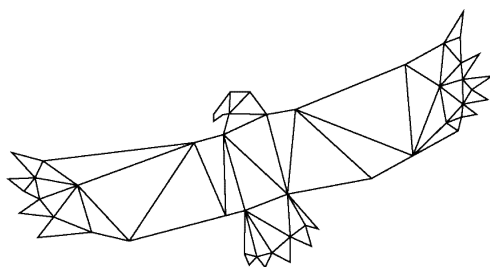
veal chop | rosemary potatoes

Zum Kotelett serviert Ihnen unser Serviceteam einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.

To veal chop 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 | freilaufende Weiderinder | Argentinien
zarte Fleischkonsistenz | aromatisch | ca. 200 Gramm 38.00 €
Beef Filet from Black Angus-Beef
(depending on availability) gentle meat consistency | aromatic taste | ca. 200 grams



Hüftsteak - Point Steak -

vom Black Angus Rind | freilaufende Weiderinder | Argentinien
feste Struktur | intensiv im Geschmack | ca. 300 Gramm 28.00 €
Point Steak from Black Angus-Beef
(depending on availability) strong marbling and structure | intense in taste | ca. 300 grams



Das Wagyu Roastbeef

vom freilaufenden Wagyu-Rind | Deutschland | Hof Auetal | Garrel
100% Vollblut-Wagyu | Marmorierungsgrad 9 bis 12
einzigartiger Geschmack | Tranchen ca. 250 bis 300 g 47.50 € | 100 Gramm
Wagyu roast beef



Doppellendensteak - Chateaubriand -

vom Black Angus Rind | freilaufende Weiderinder | Argentinien
zarte Fleischkonsistenz | für 2 Personen | ca. 500 Gramm 87.50 €
Chateaubriand from black angus-beef
gentle meat consistency | aromatic taste | for 2 persons | ca. 500 grams



Onglet - Hanging Tender -

vom Black Angus Rind | freilaufende Weiderinder | Argentinien
saftig | kerniger Geschmack | ca. 250 Gramm 35.00 €
Hanging Tender from black angus-beef
juicy | intense in taste | ca. 250 grams



Steaks aus der Filetspitze - Tournedos -

vom Black Angus Rind | freilaufende Weiderinder | Argentinien
zarte Fleischkonsistenz | aromatisch | ca. 200 Gramm 35.00 €
Tournedos from black angus-beef
gentle meat consistency | aromatic taste | ca. 200 grams

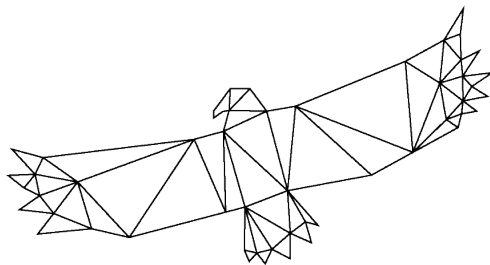
Adler's Steak-Variation für Zwei oder mehr

Vari 1 - Entrecôte | Hüftsteak | Rinderfilet | ca. 600 g serviert auf Adler's heißem Steak-Stein p. Pers. 45.00 €
Vari 2 - Wagyu Roastbeef | Onglet | Rinderfilet | ca. 600 g serviert auf Adler's heißem Steak-Stein p. Pers. 75.00 €
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

11.00 €/100 Gramm (inkl. Knochenanteil)

der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Hinteren Rücken

T-Bone Steak | German Angus Beef | dry aged | unique nut taste

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

11.00 €/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

11.00 € | 100 Gramm (inkl. Knochenanteil)

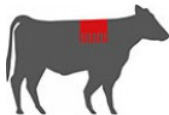
der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Vorderen Rücken

Tomahawk Steak | German Angus Beef | dry aged | unique nut taste

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

11.00 €/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

Entrecôte

vom freilaufenden Black Angus Rind | Argentinien
dry aged | saftig | zart | nussig-buttriger Geschmack
für 1 Person,

45.00 € | Steak ca. 250 Gramm,

(kein Knochenanteil)

der Beef Cut beinhaltet Fleischanteil aus dem Zwischenrippenstück

Entrecôte | Black Angus Beef | dry aged | tenderly | nut taste

for 1 person | steak ca. 250 grams

(no bonepart)

beef cut includes beef from rib



bitte fragen Sie unser Serviceteam
nach Verfügbarkeit und Grösse

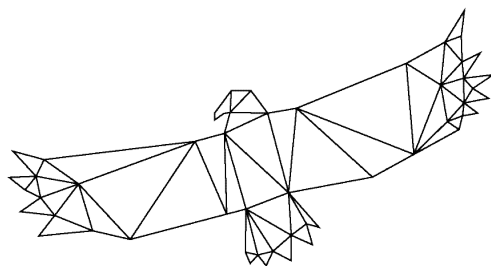
Do not hesitate, please ask our service-team for availability and size

**Zu allen Dry Aged Fleischspezialitäten serviert Ihnen unser Serviceteam
einen Wildkräutersalat als Inklusivleistung.**

To all dry aged steak-variations 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 Beilagen

Adler's side dishes

Gemüse

Adler's vegetables

Ofengemüse 4.50 €
vegetables from the furnace

Kartoffelbeilagen

Adler's potato side dish

gegrillte Süßkartoffeln 4.50 €
grilled sweet potatoes

Rosmarinkartoffeln 4.50 €
rosemary potatoes

Kartoffelstampf mit Parmesan 4.50 €
mashed potatoes with parmesan

Der kleine Salat

Adler's side salad

gemischter Wildkräutersalat 6.50 €
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 €
herb butter | herb butter

scharf

hot and spicy

gegrillte Chili 2.50 €

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.