



Adler's Fleischgenuss

Adler's consumption of meat

Vorspeisen-Empfehlung

Starters advice

Westfälischer Lappenpickert-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*