

LIEBE GÄSTE,
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

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.

Suppe / Soup

KARTOFFEL-CONSOMMÉ

SPECK / KARTOFFEL / WACHTELEI / RÖSTZWIEBELN

POTATO CONSOMMÉ

BACON / POTATO / QUAIL EGG / FRIED ONIONS

10,50 €

KÜRBIS-GEWÜRZCREMESUPPE

KÜRBISSALSA / GERÖSTETE KÜRBISKERNE / KÜRBISKERNÖL / BUTTERCROUTONS

SPICED PUMPKIN CREAM SOUP

PUMPKIN SALSA / ROASTED PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL / BUTTER CROUTONS

9,50 €

Vorspeisen / Starters

BURRATA

ZUCCHNI-TATAR / INGWER-GURKE / SESAM-JOGHURT

BURRATA

ZUCCHNI TARTAR / GINGER CUCUMBER / SESAME YOGHURT

13,00 €

VITELLO TONNATO

KALBSRÜCKEN SOUS VIDE GEGART / SÜSSE SENFKÖRNER / THUNFISCH-ESPUMA / KAPERN

VITELLO TONNATO

RACK OF VEAL SOUS VIDE / SWEET MUSTARD SEEDS / TUNA ESPUMA / CAPERS

14,50 €

LAUWARMER GEZUPFTER LACHS

SÜßKARTOFFEL-TEMPURA / EI-GEL / SCHNITTLAUCH / UME PONZU

WARM PULLED SALMON

SWEET POTATO TEMPURA / EGG GEL / CHIVES / UME -PONZU

15,50 €

Hauptgänge / Main Cours

SCHWEINEBACKE VOM DUROC-SCHWEIN ZART GESCHMORT

PORTWEINSOSSE / GYOZA VOM SCHWEINEBAUCH / PASTINAKEN-KAPERN-CREME / SESAM-PASTINAKE / FENCHEL- SALAT / RÖSTZWIEBEL-DONUT

DUROC PORK CHEEK BRAISED

PORT WINE SAUCE / PORK BELLY GYOZA / PARSNIP-CAPER CREAM / SESAME-PARSNIK / FENNEL SALAD / ROASTED ONION DONUT

25,00 €

RÜCKWÄRTS GEGARTES ROASTBEEF

PORTWEIN-ORANGEN-JUS / KARAMELLISIERTES LAUCHGEMÜSE / TIKKA-KARTOFFELN

REVERSE COOKED ROASTBEEF

PORT WINE ORANGE JUS / CARAMELIZED LEEKS / TIKKA POTATOES

24,00 €

KABELJAULOINS KONFIERT

GALGAND-FOND / KOHLRABI-INGWER-BETT / MARSALA-ZWIEBELN / GRAPEFRUIT / KOCHBANANE

COD LOINS

GALGAND SAUCE / KOHLRABI-GINGER BED / MARSALA ONIONS / GRAPEFRUIT / COOKING BANANA

26,00 €

ROTBARSCHFILET

LEICHTE GEWÜRZLINSEN-SOSSE / KRABBen / ROTBARSCH-BRANDADE / KÜRBIS

RED BASS FILLET

LIGHT LENTIL SAUCE / CRABS / RED BASS BRANDADE / PUMPKIN

25,00 €

Klassiker / Classics

REHKEULE ZART GESCHMORT
BRATENJUS / GEBRATENE SEMMELTALER / APFEL-BLAUKRAUT
BRAISED VENISON-LEG • GRAVY • BREAD DUMPLING • APPLE-CABBAGE
23,00 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
BUTTERKARTOFFELN / BEILAGENSALAT / PREISELBEEREN
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES
21,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

RAVIOLI VON FEIGE UND TALEGGIO
TALEGGIO-SCHAUM / KARAMELISIERTE FEIGEN / PINIENKERNE / MANGOLD
RAVIOLI OF FIGS AND TALEGGIO
TALEGGIO FOAM / CARAMELIZED FIGS / PINE NUTS / CHARD
19 €

WIRSING GEFÜLLT
SAUERKRAUT-SCHAUM / KARTOFFEL-MOUSSELINE / SCHNITTLAUCH-HOLLANDAISE / GERÖSTETE SCHALOTTEN / TRAUBEN
RAVIOLI OF FIGS AND TALEGGIO
TALEGGIO FOAM / CARAMELIZED FIGS / PINE NUTS / CHARD
20 €

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	20,90 €
200G FILETSTEAK	26,90 €
300G FILETSTEAK	37,90 €
250G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	24,90 €
350G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	32,90 €

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	24,90 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,90 €

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	24,50 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

VORSPEISE

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET 16,50 €
ZWIEBELSALAT / SENFSAAT-CHUTNEY / KAPERN-MAYONNAISE
STEAK TATAR / YOLK / ANCHOVIES / CAPERS / ONIONS / CUCUMBER / BREAD

CARPACCIO VOM RINDERFILET 14,50 €
KAPERN / PARMESAN / PESTO / BROTAUSWAHL
BEEF CARPACCIO / CAPERS / PARMIGIANO / BREAD

SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT 3,90 €
CUCUMBER-SALAD

TOMATEN-ZWIEBELSALAT 5,90 €
TOMATOE-ONION SALAD

KRAUTSALAT 3,90 €
FRANCONIAN COLESLAW

COLESLAW 3,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 6,90 €
MIXED SALAD (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 8,50 €
MIXED SALAD (BIG)

GRÜNER SALAT 5,50 €
COLORFUL LEAF SALAD

GEMÜSEPLATTE 6,90 €
VEGETABLE PLATE

SAUTIERTEN CHAMPIGNONS 6,50 €
SAUTEED MUSHROOMS

SPECK-BOHNEN 6,90 €
BEANS WITH BACON

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

BEILAGEN

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

POMMES FRITES 3,90 €
FRENCH FRIES

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

MAISKOLBEN 3,90 €
BUTTER CORN

KROKETTEN 3,90 €
CROQUETTES

KNOBLAUCH BROT 3,90 €
GARLIC BREAD

SOBEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOBE 1,90 €
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOBE 2,90 €
PEPPER CREAM SAUCE

AIOLI 1,50 €

GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ 1,50 €
SPICE BUTTER

Für unsere Kleinen Gäste / Kids menue

FILETSTEAK (100G)
KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES / KETCHUP
FILETSTEAK (100g) / HERB BUTTER / FRENCH-FRIES / KETCHUP
16 €

“SHREK-TELLER” ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
POMMES FRITES / KETCHUP
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL / FRENCH FRIES / KETCHUP
12 €

Desserts

GRIESSFLAMMERIE
ROTWEIN-GEWÜRZ-BIRNE / SORBET / KARAMELISIERTE STRUDELTEIGBLÄTTER / BIRNEN-RAGOUT
SEMOLINA FLAMERY
RED WINE SPICE PEAR / SORBET / CARAMELIZED STUFF DOUGH / PEAR RAGOUT
13 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“
DESSERT-SELECTION
14,90 €

RAHMEIS VON DÖRRZWETSCHGEN
ZITRONEN-HONIG-CREME / SABLE / NUSSBUTTER-CRUMBLE / MARINIERTE ZWETSCHGEN
ICE CREAM FROM DRIED PLUMS
LEMON HONEY CREAM / SABLE / NUT BUTTER CRUMBLE / MARINATED PLUMS
14 €

SAVE THE DATE!

UNSERE VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

UNSERE TRADITIONELLE MARTINSGANS
AM 08., 09. UND 10. NOVEMBER 2024

¼ KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN
BEIFUßSOßE / KARTOFFELKLOß / BLAUKRAUT
PRO PERSON 21,90 €

SILVESTER
31. DEZEMBER 2024

ZU UNSERER SILVESTERGALA ERWARTEN WIR SIE AB
18 UHR IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN FESTSAAL
AB 18.30 UHR DÜRFEN SIE SICH VON UNSEREM GALA-MENÜ VERZAUBERN LASSEN.
VORAUSSICHTLICH BIS 23 UHR
GERNE DÜRFEN SIE DEN JAHRESWECHSEL AUCH MIT UNS FEIERN
5-GÄNGEMENÜ
PRO PERSON 98,00 €

GENUSS-FESTIVAL ERLANGEN
20. MÄRZ / 21. MÄRZ / 22. MÄRZ
AB 18 UHR

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE
WWW.SCHWARZER-ADLER-UTTENREUTH.DE
ODER FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL!
WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!