

UNSER HEILIGABENDMENÜ

von Ihnen zusammengestellt in

5 Gängen: 75,- €

mit Gruß aus der Küche
sowie kleinem Nachdessert

oder

DAS GROSSE ADLERESSEN

welches wir nur tischweise servieren mit:
insgesamt 13 Vorspeisen in 4 Gängen,
einem kleineren Hauptgericht
oder unseren Steaks (ab 2 Personen)
und anschließend einem Dessert oder Käse

79,- € pro Person

IN DER ADLER WIRTSCHAFT STELLEN WIR EINE
GESAMTRECHNUNG PRO TISCH AUS
BARZAHLUNG ODER EC-KARTE

KEINE KREDITKARTEN

DIE VORSPEISEN

Minestrone mit Humus und Croutons

& Knochenschinken vom Bunten Bentheimer
Freilandschwein

Wahlweise auch vegetarisch möglich!

oder

Unser Tomatensugo mit bestem Olivenöl,
Mozzarella di Bufala und gerösteten Pinienkernen

oder

Tarte von roten Gewürz Zwiebeln
mit Feldsalat & Joghurtvinaigrette

oder

Gebratene Aubergine
mit Petersilien-Bulgursalat & frischem Ziegenkäse

oder

Gesiedete Lyonnaiser Wurst
von unserem Bunten Bentheimer Schwein
mit lauwarmen Linsensalat
und Schalottenmayonnaise

oder

Unser Entenleberparfait
mit hausgemachtem Brioche & Portweinbirnen

oder

Gebeizter Bio-Lachs
mit Ratatouille & Ziegenkäsecreme

oder

Charolais-Rindfleischsalat
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant

DIE HAUPTGERICHTE

Limousin-Roulade vom Falkenhof mit Speck
von unserem Bunten Bentheimer Schwein
mit Kartoffelstampf & buntem Wurzelgemüse

oder

Dithmarscher Freilandgans aus dem Ofen

mit Maronen-Orangen-Sauce,
Serviettentaler und Apfelrotkohl

oder

Gebratener Bio-Lachs

mit Senf-Hollandaise,
Bouillonkartoffeln und Grünkohl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Geschmorte Wirsingroulade

mit Gruyèrekäse-Lauch-Sauce
und Semmelknödel

DIE NACHSPEISEN

Klassische Tarte Tatin

mit Tannenhonigeis

oder

Valrhona „Guanaja“ Schokoladenkissen mit
Lebkuchensauce und Bratapfelsorbet (+4,- €)

oder

Quarkmousse

mit Zitrusfruchtagout & Mandelkrokant

oder

Maronentiramisu

mit weißer Schokoladensauce
und Spekulatiusstreusel

oder

Rohmilchkäseteller

mit unserem Früchtebrot & Trauben

ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN:
FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL

Herzlich Willkommen!

Auf Essen und Trinken aus besonders sorgfältig ausgesuchten Produkten, hat sich die Adler Wirtschaft spezialisiert.

Ohne viel Luxus in Form von großen Speisekarten und zuviel an teuren Bediensteten. Aus diesem Grund gibt es bei uns die Rechnung auch nur Tischweise und keine Kreditkarten.

Beim Kochen wird aber nicht gespart.

Vom Einfachen das Beste.

Nach diesem Motto wird die kleine Speiseauswahl fast täglich neu zusammengestellt.

Wir bieten eine Küche mit hohem Aufwand, ohne vorverarbeitete Produkte und Zutaten.

Möchten aber von Atmosphäre und Preisen der Luxusgastronomie weit entfernt sein.

Bei uns kommt nach gewünschter Beratung die Flasche Wein auf den Tisch.

Kein strenger Oberkellner erblasst, wenn Sie sich selbst nachschenken.

Sein Gehalt haben wir gestrichen, was Sie leicht an den Preisen auf der Weinkarte feststellen können.

In der Adler Wirtschaft gibt es keine großen Marathonmenüs auf übersichtlich dekorierten Tellern.

Wir bitten aber um Ihr Verständnis, dass wir nur Tischreservierungen für Gäste vornehmen können, die ein richtiges Adleressen zu schätzen wissen.

Dazu gehört die kleine Vorspeise oder Suppe und die Hauptspeise. Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und möchten Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit bereiten.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch, Donnerstag & Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag ab 16.00 Uhr
Küche & Lokal

DIE ADLER WIRTSCHAFT

65347 Hattenheim im Rheingau
Telefon: +49 (0) 6723 / 7982
Telefax: +49 (0) 6723 / 87867
adlerwirtschaft@franzkeller.de
www.franzkeller.de



FROHES
FEST

