

2018

GELBER MUSKATELLER
Qualitätswein trocken
Weingut Dillmann, Geisenheim

2016

RIESLING SINGULARIS
Qualitätswein trocken
Weingut Barth, Hattenheim

2008

MARCOBRUNN
Riesling Erstes Gewächs
Schloss Schönborn, Hattenheim

2015

HALLGARTENER HENDELBERG RESERVE
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Prinz, Hallgarten

2014

JOSEFSHÖFER
Riesling Spätlese
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Weinbegleitung 0,1l pro Gang: 58,- €

Gegrillte Avocado
mit Tomaten Koriander Salza & Blumenkohl

oder

Nordseekrabben
mit Avocado und Whisky-Cocktailsauce

Freilandgans "toskanisch"
mit Balsamico, Korinthen & Pinienkernen

oder

„Ouefs en Meurette“
pochiertes Ei, Topinambur
und Herbsttrompeten-Sauce
mit luftgetrocknetem Schinken von unseren
Bunten Bentheimer Freilandschweinen

Gebratener Felsenoktopus
auf cremigem Safranrisotto

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter
von unserem Falkenhofrind
mit Rahmwirsinggemüse, Kartoffelkuchen
und Rotweinsauce

Zitrusfruchtgrütze
mit Champagner-Butter-Eis

oder

Brie de Meaux
mit Walnusscreme gefüllt
auf Rucola und Honig-Senf-Vinaigrette

Menü: 96,- €

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

KEINE KREDITKARTEN

**ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN:
FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL**