

Adolph's

+++

Kulinarische Autorenlesungen

Donnerstag 8. Juni ab 19.00 Uhr

Der nächste Termin für unsere kulinarische Autorenlesung steht:
Zu Gast ist Jean-Jacques Laurent mit seinem aktuellen Roman

Elsässer Versuchungen

Wir werden entführt in das beschauliche Örtchen Rebenheim am Rhein
in dem Major Jules Gabin die Ermittlungen in einem Mordfall übernimmt.

Umrahmt wird das Ganze wie immer von einem köstlichen
themenbegleitendem Menü

42 · 50€ (mit Vorkasse)

Wenn Sie dabei sein möchten, freuen wir uns auf ihre Reservierung!

+++

Adolph's Gabelfrühstück

unsere Definition von Breakfast & Lunch

am 3. Juni und

jeden 1. Samstag im Monat von 10 - 14 Uhr

Gönnen Sie sich einen kulinarischen Start ins Wochenende -

für 18.90€ pro Person

inklusive Heimbs Filterkaffee/Tee & Ei nach Wahl

+++

Adolph's Küchenteam...

stellt sich vor:

Familienmitglied und Küchenmeister Thomas Dähn,
Dustin Suerland, Steffen Mönnink, Mark Vogel und Wolfgang Klehn

Ihre Gastgeber...

stellen sich vor:

Johannes Adolph,

Mehmet Celik-absolvierte 2010, Jacqueline Krämer 2012 ihre
Ausbildungen als Restaurantfachleute erfolgreich im Adolph's.
Nadine Schmidt und Sabine Groos komplettieren das Team.

Das Kleingedruckte

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer und Bedienung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir KEINE KREDITKARTEN
akzeptieren! Für die Einsicht einer ausführlichen Liste mit **Allergenen und**
enthaltenen Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an!

Vor dem Essen

CAVA ROSÉ Reserva, Brut

Bodega Jané Ventura (0,1l) // 06 · 90 //

100% Garnacha und 24 Monate gereift (Reserva). Kräftiges Kirschrosa mit einem tollen Bouquet von Erdbeeren und Himbeeren. - toll als Aperiti aber auch als Essensbegleiter

GIN & TONIC

Der Kölsche: *Sünner Dry Gin No. 260* // 05 · 90 //

Der Klassische: *Beefeater London Dry* // 05 · 90 //

aufgefüllt mit Thomas Henry Tonic

CRAFT BIER

werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Auswahl an Spezialbieren. Als Begleiter zum Essen oder auch Vorweg

... **auch alkoholfrei**

Manufaktur Jörg Geiger, **PriSecco** „Weißduftig“

herrlich fruchtiger, prickelnder Apfelsecco mit appetitanregenden Gewürzen und Aromen

(0,1l) // 04 · 20

Suppe

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN mit gerösteten Mandeln // 06 · 20 //

SPARGELCREMESÜPPCHEN
mit weißem Spargel // 6 · 90 //

TAGESSUPPE - bitte fragen Sie ihren Kellner

Vorspeisen & Kleinigkeiten

FÜNF GAMBAS in Knoblauch-Chili-Öl
serviert im Pfünnchen mit frischem Baguette // 11 · 90 //

FRISCHE, KLEINE REIBEKÜCHLEIN mit norwegischem Lachs aus der Limettenbeize mit Salat und Dill-Creme-Fraiche // 10 · 90 //

GEBRATENER PULPO UND CHORIZO mit Salat von gebackenen Süßkartoffeln, Minispargel, roten Zwiebeln und Sesam, dazu Sauce Rouille // 9 · 90 //

GEBACKENES RÖLLCHEN VON DER ENTE- mit Spargel-Kirschtomatensalat und Basilikumpesto // 9 · 90 //

Altbewährte Geschichten

Adolphs Klassiker

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat // 19 · 50 //

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN gefüllt mit Serrano Schinken und Rotschimmelkäse, dazu Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und kleinem, buntem Salat // 19 · 90 //

RINDERHÜFTSTEAK in Pfeffersauce, mit Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat // 18 · 90 //

ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rinderhüfte mit reichlich kross gebackenen Röstzwiebeln, dazu servieren wir Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat // 18 · 20 //

SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Rahm mit frischen, gebratenen Champignons, dazu servieren wir unsere hausgemachte Krokette // 17 · 90 //

AUF VORBESTELLUNG FÜR ZWEI

Chateaubriand am Tisch tranchiert, dazu Sauce Bernaise, buntes Gemüse, Speckbohnen und Kartoffelgratin // 52 · 00 //

⇒ Bitte werfen Sie auch einen Blick auf die Tafel mit unseren saisonalen Tagesgerichten



HÄHNCHENBRUSTSPIEBE

mit pikanter Chimichurri-Marinade, auf bunten, gemischten Blattsalaten in Kräutervinaigrette, dazu krosse Knoblauchbrot-Chips // 14 · 90 //

GEBRATENE ATLANTIK DORADENFILETS auf großem, Rucolasalat mit gegrilltem grünem Spargel, Ofentomaten, geriebenem Parmesan und getrocknete Tomaten- Balsamicodressing // 16 · 50 //

KLEINER GEMISCHTER SALAT // 05 · 20 //
... als Beilage zu ihrem Hauptgericht // 03 · 50 //

GASTHAUS



⇒ Craft Bier vom Fass

PALE ALE // Maisel & Friends (5,2% Vol.) // Glas 0,3l 03·90
goldgelb und fruchtig, komplex und super süffig mit Zitrusnoten, karamelligen Malznoten und frischem Hopfen ohne Ende.

UNFLT // Helles Lager (5% Vol.)
ANDUNION // Glas 0,3l 04·20

Ein Lager von alter Schule: Unfiltriert und unpasteurisiert, daher naturtrüb und von strohgelber Farbe. Das Aroma erinnert uns an Banane, frisches Heu und Zitronenschale, dazu herlich hopfig und etwas malzig im Geschmack - ein echtes „Einsteiger“-Craft-Bier

Dessertempfehlung

MASCARPONE- ZITRONEN- CREME

mit Haselnuss-Crumble, frische Brombeeren // 06 · 50 //

HIMBEERSORBET

aufgefüllt mit Scheibel Finesse Himbeergeist // 05 · 00 //

HEIÙE HIMBEEREN

mit Vanilleeis und Sahnehäubchen // 06 · 50 //

STÜCK HAUSGEMACHTE ERDBEER- EISSPLITTERTORTE

aus unserer Konditorei mit Rhabarberkompott // 06 · 50 //



⇒ Adolph's Mittagsküche

Kennen Sie schon unser Mittagsangebot?!

Montags bis freitags servieren wir ihnen eine frische

Mittagsküche

von 12 bis 14.30 Uhr.

Jeden Mittwochmittag frische Reibekuchen in leckeren

Variationen

Weißwein offen (0,2l)

RIESLING S, QbA trocken, Nahe

Weingut Bauer, Kirschroth // 05 · 90 //

GRAUER BURGUNDER Q.b.A. trocken, Baden

Weingut Heitlinger, Östringen // 06 · 90 //

CUVEE 3/1 Qualitätswein trocken, Pfalz

Weißwein aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Sauvignon Blanc

Weingut A. Diehl, Edesheim // 05 · 90 //

GRÜNER SILVANER Q.b.A. trocken, Rheinhessen

Weingut Knewitz, Appenheim // 06 · 90 //

SAUVIGNON, CASCogne Bas-Armagnac

Domaine du Tariquet, Frankreich // 05 · 90 //

GRÜNER VELTLINER Qualitätswein trocken, Niederösterreich

Weingut Leth, Wagram // 06 · 20 //

Roséwein offen (0,2l)

COLOMBELLE ROSÉ VdP, Côtes de Gascogne

Producteurs Plaimont // 05 · 90 //

MARIANA ROSADO, Alentejo

Herdade do Rocim, Portugal // 06 · 60 //

Rotwein offen (0,2l)

BLAUER ZWEIFELT, Q.b.A. trocken, Neusiedler See
Weingut Sepp Moser, Österreich // 06 · 20 //

SPÄTBURGUNDER Q.b.A. trocken, Ahr
Weingut Erwin Riske, Dernau // 06 · 90 //

CABERNET SAUVIGNON, Languedoc
Condamine Bertrand // 05 · 90 //

PRIMITIVO I.G.T., Apulien
Larinum, San Marzano, Italien // 05 · 90 //

MARIANA Tinto, Alentejo
Herdade do Rocim, Portugal // 06 · 60 //

MONASTRELL 4 meses D.O. Jumilla
Hornija, Castilla y-León, Spanien // 06 · 60 //

*Bitte fragen Sie für Flaschenweine
nach unserer umfassenden
Weinkarte - es lohnt sich!*

*Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden
Wein zu ihren Speisen.*

Kalte Getränke

Bad Cambergerer Taunusquelle (0,25 // 0,75) // 02 · 50 // 06 · 50

fritz-kola & fritz-kola zuckerfrei (0,2) // 02 · 50 //

fritz-limo zitrone & orange (0,2) // 02 · 50 //

Thomas Henry Bitter Lemon,
Tonic & Ginger Ale (0,2) // 02 · 90 //

Sünner's "Kölsches Wasser" pink (0,33) // 03 · 80 //

Gaffels Fassbrause (0,33) // 03 · 20 //

Vitamalz (0,33) // 02 · 90 //

Säfte & Schorlen

Vaihinger Apfelsaft oder Schorle (0,3) // 03 · 80 //

Vaihinger Rhabarbernektar oder Schorle (0,3) // 03 · 80 //

Orange 100% frischgepresst (0,3) // 04 · 90 //

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass (0,2 // 0,3) // 01 · 80 // 02 · 60

Gaffel Kölsch alkoholfrei (0,33) // 02 · 90 //

Schönramer Pils (0,33) // 02 · 90 //

Weihenstephan Hefeweizen
hell, dunkel, alkoholfrei (0,5) // 04 · 20 //

...weitere Spezialbiersorten entnehmen Sie unserer Bierkarte

Kaffee & Co.

Heimbs Kaffee oder Espresso // 02:00 //

Espresso Macchiato // 02:20 //

Espresso Doppio // 03:50 //

Cappuccino // 02:50 //

Latte Macchiato // 03:00 //