

Adolph's

TAGESEMPFEHLUNG

Gebackenes Schollenfilet im Knuspermantel serviert
in Adolph's Burger Brioche, dazu Eismeergarnelen,
Senfgurken und Dillmayonnaise, dazu
Kartoffelwedges
mit Cocktailsauce // 17·20 //

~

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen
Pfefferlingen in Rahm, dazu kleiner gemischter Salat-
(vegetarisch) // 14·20 //

~

Gebatene Lammkotelettes mit einer Dattel-
Granatapfelsauce, dazu gebrannter Lauch und
Pistazien-Polentaschnitten // 20·90 //

~

Kalbsrückensteak mit sautierten Pfefferlingen und
Kräuter-Kroketten // 24·90 //

~

Gedämpftes Seehechtfilet mit einer
Zitrusfruchtarmelade, zweierlei Sellerie und
salzigen Haselnusstreuseln // 18,90 //

Fruchtig, pikantes Meerresfrüchtecurry mit buntem
Gemüse und Gnocchi // 16·90 //

~

Tagessuppe

Tomatensuppe mit Ginsahne

Tagessdessert

Himbeer Panna Cotta mit hausgemachter
Vanillesauce

~

WEIN DES MONATS

Lugana DOC
Fattoria Pratello, Lombardei

0,2 // 7·90
0,75 // 25·00

DAS ZISCHT!!

Unsere hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade

0,2 // 3·20

Adolph's

TAGESEMPFEHLUNG

Gebackenes Schollenfilet im Knuspermantel serviert
in Adolph's Burger Brioche, dazu Eismeergarnelen,
Senfgurken und Dillmayonnaise, dazu
Kartoffelwedges
mit Cocktailsauce // 17 · 20 //

~

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen
Pfefferlingen in Rahm, dazu kleiner gemischter Salat-
(vegetarisch) // 14 · 20 //

~

Gebatene Lammkotelettes mit einer Dattel-
Granatapfelsauce, dazu gebrannter Lauch und
Pistazien-Polentaschnitten // 20 · 90 //

~

Kalbsrückensteak mit sautierten Pfefferlingen und
Kräuter-Kroketten // 24 · 90 //

~

Gedämpftes Seehechtfilet mit einer
Zitrusfruchtarmelade, zweierlei Sellerie und
salzigen Haselnusstreuseln // 18,90 //

Fruchtig, pikantes Meerresfrüchtecurry mit buntem
Gemüse und Gnocchi // 16 · 90 //

~

Tagessuppe

Tomatensuppe mit Ginsahne

Tagessdessert

Himbeer Panna Cotta mit hausgemachter
Vanillesauce

~

WEIN DES MONATS

Lugana DOC
Fattoria Pratello, Lombardei

0,2 // 7 · 90
0,75 // 25 · 00

DAS ZISCHT!!

Unsere hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade

0,2 // 3 · 20

Adolph's

TAGESEMPFEHLUNG

Gebackenes Schollenfilet im Knuspermantel serviert
in Adolph's Burger Brioche, dazu Eismeergarnelen,
Senfgurken und Dillmayonnaise, dazu
Kartoffelwedges
mit Cocktailsauce // 17 · 20 //

~

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen
Pfefferlingen in Rahm, dazu kleiner gemischter Salat-
(vegetarisch) // 14 · 20 //

~

Gebatene Lammkotelettes mit einer Dattel-
Granatapfelsauce, dazu gebrannter Lauch und
Pistazien-Polentaschnitten // 20 · 90 //

~

Kalbsrückensteak mit sautierten Pfefferlingen und
Kräuter-Kroketten // 24 · 90 //

~

Gedämpftes Seehechtfilet mit einer
Zitrusfruchtarmelade, zweierlei Sellerie und
salzigen Haselnusstreuseln // 18,90 //

Fruchtig, pikantes Meerresfrüchtecurry mit buntem
Gemüse und Gnocchi // 16 · 90 //

~

Tagessuppe

Tomatensuppe mit Ginsahne

Tagessdessert

Himbeer Panna Cotta mit hausgemachter
Vanillesauce

~

WEIN DES MONATS

Lugana DOC
Fattoria Pratello, Lombardei

0,2 // 7 · 90
0,75 // 25 · 00

DAS ZISCHT!!

Unsere hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade

0,2 // 3 · 20