

Adolph's

TAGESEMPFEHLUNG

Kalbsburger mit Ziegenkäse überbacken in Adolphs
Burger-Brioche, dazu Wachholderapfel, Preiselbeeren,
Feldsalat und Süßkartoffelpommes mit
Nussmayonnaise // 17·90 //

~

Gnocchi mit geröstetem Herbstgemüse in Rahm von
Trauben und gerösteten Kürbiskernen // 13·50

~

Knuspriger Gänsebraten – Brust & Keule,
hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
glasierte Maronen // 23·90 //

~

Im ganzen gebratene Forelle „Müllerin“, dazu
Kräuterbratlinge und ein Beilagensalat // 16·90 //

~

Gebratenes, gebeiztes Lachsmedaillon mit cremigen
Rührei, dazu
Fenchelbrunnoise, Staudensellerie, Romanesco,
Rote Bete und Parisienne Kartoffeln
// 18·50 //

~

Geschmorte Keule vom Eifler Reh mit Rotkohlpüree,
sautiertem Speckrosenkohl, Flower Sprouts und
hausgemachten Kürbiskern- Serviettenknödel
// 19·90

Gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade, Vichy-
Karotten und Gröstl vom Spinatknödel // 25,90

TAGESSUPPE

Maronensuppe mit Amarettosahne und Petersilien-
Mingremolata

~

TAGESSDESSERT

Bratapfel mit gebackenem Apfelbonbon, Vanilleeis
und Schlagsahne