

Adolph's

TAGESEMPFEHLUNG

Marinierter Hähnchenebrustburger, mit Guacamole, Raukesalat und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites mit hausgemachtem Ketchup // 17 · 20 //



Gebratenes Lachsforellenmedaillon auf Pfifferlingsravioli mit Kirschtomaten, Frühlinglacuh und frischen Pfifferlingen (vegetarisch) // 17 · 90 //



Gebratene Lammkotelettes mit einer Dattel-Granatapfelsauce, dazu gebrannter Lauch und Safran- Reistimbal // 20 · 90 //



Zweierlei vom Duroc (Bauch und Filet), Spitzkohlflan mit Speck und Pfifferling- Kartoffelragout in Rahm // 18 · 30 //



Welsmedaillon unter der Blutwurst- Apfelkruste mit cremigen Kartoffel- Endivienstampf und hausgemachter Apfel- Zwiebelmarmelade // 17,90 //

„Surf und Turf“

Rinderfiletmedaillon und Garnele mit hausgemachter Sauce Bernaise, Zuckerschoten- Kirschtomatengemüse und sautierten Kräuterkartöffelchen // 24 · 90 //



Tagessuppe

Kokos- Garnelensüppchen mit Gemüsestreifen

Tagessedert

Schokoladen- Tonkabohnenpudding mit Sahne und Erdbeeren



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