

Willkommen in Adolph's Gasthaus

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind
und wünschen Ihnen genussreiche
Momente in unserem Gasthaus.

Ihr Adolph's Team

+++

Kulinarische Autorenlesung

am Donnerstag, 25. April
bereits zum 4. Mal unser Gast:

Carsten Sebastian Henn.

Er liest aus seinem aktuellen Weinkrimi
„Gran Reserva“.

Erleben Sie einen unterhaltsamen Abend
-literarisch wie kulinarisch - mit unserem
themenbegleitendem 3-Gänge Menü!

42€ pro Person

- wir freuen uns auf ihre Reservierung! -

+++

Adolph's Adolph's

„Gabelfrühstücksbuffet“

jeden samstags von 10 - 14 Uhr

Gönnen Sie sich zum Start ins Wochenende unser
„Gabelfrühstücksbuffet“:

Feine Auswahl an Aufschnitt, Käse, angemachten Salaten,
Obst, Antipasti, Adolph's Brot- & Brötchenauswahl,
außerdem Suppe, ein warmes Gericht, und köstliche Desserts!
Inklusive Filterkaffee für 14,90€ pro Person

+++

Unser Küchenteam

stellt sich vor:

Familienmitglied und Küchenmeister Thomas Dähn
Wolfgang Klehn & Markus Klein und
Commis de Cuisine ist André Micke

Alle Preise in €, inklusive 19% MwSt. und Bedienung

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir **KEINE KREDITKARTEN**
akzeptieren!

Vor dem Essen

CREMANT de Loire ROSÉ

Brut, Domaine St. Juste

Fruchtiger Cremant mit feiner Perlage,

duftet nach Erdbeeren und Himbeeren - der Perfekte Aperitif!

☼ 06 · 00

SHERRY VALDESPINO

Manzanilla Deliciosa trocken (15% Vol.) ☼ 04 · 50

Leichter und trockener als ein Fino. Mit frischen und zugleich pikanten Aromen nach Zitrusfrüchten, trockenen Kräutern und Nüssen. Klassisch, leicht und elegant.

Amontillado Contrabandista, Medium (18% Vol.) ☼ 05 · 90

Mit einer zarten, cremigen Süße und Aromen von gerösteten Nüssen und Gewürzen

GIN TONIC

mit Haymanns Royal Dock Navy Strength Gin

oder

Haymanns Sloe Gin (Schlehengin)

☼ 06 · 20

WHISKY SOUR

Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Soda

☼ 06 · 20

... auch alkoholfrei

Frisch gepresster Orangensaft mit Red Bitter

☼ 03 · 50

Rhabarbercocktail mit Red Bitter und einem Schuß Zitrone

☼ 02 · 90

Suppe

Klare Lachsessenz mit eigenen Klößchen und Gemüserauten

☼ 05 · 80

Gulaschsuppe nach Hausrezept

☼ 05 · 50

...als große Portion serviert in Adolph's Brottasse

☼ 09 · 20

Tagessuppe - bitte fragen Sie ihren Kellner

*Zum Auftakt oder als
kleines Gericht*

Gambas in Knoblauch-Chiliöl

serviert im Pfännchen mit frischem Baguette

☼ 11 · 50

Lauwarmer, asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen
und gebratenen Meeresfrüchten

☼ 9 · 20

Roastbeefröllchen gefüllt mit pikanten Wasabigurken,
dazu Teriyakisauce, gerösteter Sesam und gebratenen Shi Take Pilze

☼ 09 · 50

Kulinarische Vielfalt - Unsere Wochenkarte

Hauptakt

Argentinisches Rumpsteak in Senf-Zwiebelkruste
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin
☛ 19 · 90

Medaillon vom Lachs auf Orangen-Pastinakengemüse
mit rosa Pfefferbeeren, dazu hausgemachte Pommes Duchesse
☛ 17 · 50

Gebratenes Steinbuttmedaillon mit erfrischendem
Dip aus Basilikum, Zitronen und Knoblauch, dazu servieren wir
Fettucchine mit getrockneten Tomaten und Blattspinat
☛ 19 · 90

In Tandoori marinierte Poulardenbrust mit kalter Joghurt-Minzsauce,
dazu Apfel-Lauchgemüse mit Madrascurry,
und Süßkartoffelspalten aus dem Ofen
☛ 17 · 20

Vegetarische Lasagne mit mediterranem
Grillgemüse und Mozzarella in fruchtiger Tomatensauce
☛ 13 · 90

Geschmorte Kalbsbäckchen auf cremigem Safranrisotto
serviert mit knackigem, sautierten Wurzelgemüse
☛ 18 · 80

...altbewährte Geschichten - ADOLPH's Klassiker

Hauptakt

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Beilagensalat
☛ 17 · 80

Steak aus der Argentinischen Rinderhüfte in Pfeffersauce,
mit Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat
☛ 17 · 50

Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte mit reichlich kross
gebackenen Röstzwiebeln, dazu servieren wir Speck-Bratkartoffeln
und Beilagensalat
☛ 16 · 90

Schweinefiletmedaillons in Rahm mit frischen, gebratenen Champignons,
dazu servieren wir unsere hausgemachte Krokette
☛ 15 · 90

Grünes & Co

Gebratenes Zanderfilet auf großem Salat in Currydressing, dazu geröstetes Wintergemüse mit Nüssen
☼ 14 · 90

Hähnchenbruststreifen in Café de Paris Butter gebraten auf bunten, gemischten Blattsalaten in Kräutervinaigrette
☼ 13 · 90

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig auf bunten Blattsalatspitzen und 7 Kirschtomaten
☼ 13 · 20

Kleiner gemischter Salat
☼ 04 · 80

WEIN á la surprise!! Probieren Sie

Adolph's Kellerschätzchen

Kellerschätzchen stehen nicht mehr in der Karte und schlummern teils einsam im Weinregal - nur keine Angst, es lohnt sich!

(0,75l) 19 · 90

Weißwein offen

0,2l

Riesling S, Q.b.A. trocken, Nahe
Weingut Bauer Kirschroth ☼ 06 · 00

Trockene Riesling Spätlese. Filigran mit fruchtiger Eleganz.

Ruhländer Q.b.A. mild, Baden
Winzergenossensch. Achkarren ☼ 04 · 90

Ruhländer mit unaufdringlicher Restsüße. Angenehm weicher Anfang mit frischem Aroma und einer feinen Säure.

Grauer Burgunder Bötzingen Vulkanfelsen Q.b.A. trocken, Baden
Weingut Rudolf Zimmerlin, Bötzingen am Kaiserstuhl ☼ 06 · 90

Zarter und saftiger Wein, geradlinig und spritzig. Schmeckt frisch und vollmundig. Ein absoluter Allrounder.

Lugana Roveglia D.O.C.
Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien ☼ 07 · 20

Frisch duftender, feingliedriger Wein aus der Trebbiano Rebe vom südlichen Gardasee. Aromen von grünen Äpfeln, erfrischende Säure, kraftvoll aber auch mit viel Finesse.

Chardonnay Terret VdP d'Oc, Languedoc-Roussillon
Croix d'Or, Frankreich ☼ 05 · 60

Jugendlicher, frischer Weißwein der durch seinen pikanten Duft nach gelben Früchten und dezenten Kräuternoten überzeugt. Fruchtbetont und süffig mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifen Birnen - frisch und lebendig.

Evoé Rosé, Qualitätswein trocken, Württemberg
Weingut Schnaitmann, Fellbach ☼ 06 · 20

*Spätburgunder 40%, Schwarzriesling 30%, Trollinger 20%, Portugieser 10%
Ein sehr animierender trockener Rosé, der durch seinen erfrischenden Charakter und den niedrigen Alkohol großes Trinkvergnügen bereitet.*

Colombelle Rosé VdP, Côtes de Gascogne
Producteurs Plaimont, Frankreich ☼ 05 · 80

Aus dem Herzen der Gascogne mit den regionalen Rebsorten Merlot, Tannat und Cabernet. Strahlend, intensiver Roséton, feine Waldfruchtaromen

Rotwein offen

0,2l

Cuvée S Rot, Qualitätswein trocken, Pfalz
Oliver Zeter, Neustadt ☼ 6·90

Zur Unterstreichung der intensiv-fruchtigen Aromen dieses Cuvées wurde bewusst auf einen Ausbau imHolzfass verzichtet. Stammt aus zwei Weinbergen der Südpfalz Die Weinberge sind größtenteils nach Süden abfallend. Jeweils zur Hälfte Merlot und St. Laurent.

Spätburgunder Ursulingarten Ob.A. trocken, Ahr
Weingut Erwin Riske, Dernau ☼ 06·90

Helles, leicht transparentes Rot, intensive Nase, feine Himbeerfrucht, moderate, aber spürbare Tannine. Ein leichtgewichtiger, eleganter, duftiger, auf angenehme Art "deutscher" Pinot-Stil, sehr gebietstypisch.

Merlot VdP, Languedoc-Roussillon
Aimery, Carcassonne Limoux, Frankreich ☼ 05·60

Leuchtet mit vielerlei violetten Reflexen im Glas. Der Duft ist pfeffrig mit ausgewogenen Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Schmeckt feinfruchtig, würzig, mild.

Primitivo I.G.T., Apulien
Larinum, San Marzano, Italien ☼ 05·20

Dieser Primitivo überzeugt durch seinen fruchtbetonten Duft nach roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen besticht er durch seine weichen, geschmeidigen Tannine, seine ausgeprägte Frucht und seinen Aromen nach Blaubeeren und Kräutern. Ein zugänglicher modern bereiteter Wein mit hohem Genusswert.

Garnacha, Campo de Borja
Bodegas Borsao, Zaragoza, Spanien ☼ 06·90

Intensive violette Farbe, frische Himbeer- und Erdbeeraromen und blumige Nuancen. Die ausgewogene Struktur und der fruchtige Garnacha-Geschmack mit einem weichen Finale.

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

Kalter Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Classic, und Naturell (0,25 / 0,75) ☼ 02·30 / 05·80

Fanta, Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite (0,2 / 0,4) ☼ 02·30 / 03·80

Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale (0,2) ☼ 02·60

Gaffels Fassbrause (0,33) ☼ 02·80

Vitamalz (0,33) ☼ 02·30

Säfte & Schorlen

0,2l / 0,4l

Apfel 100% frischgepresst naturtrüb ☼ 02·50 / 04·50

Vaihinger Sauerkirsche ☼ 02·50 / 04·50

Vaihinger Schwarze Johannisbeere ☼ 02·50 / 04·50

Vaihinger Rhabarber ☼ 02·50 / 04·50

Orangensaft 100% frischgepresst ☼ 02·90 / 05·50

Biere

★ **Gaffel Kölsch** ★ 0,2/0,3 ☼ 01·60 / 02·30

Gaffel Kölsch alkoholfrei 0,33 ☼ 02·40

Rothaus Tannenzäpfle Pils 0,33 ☼ 02·60

Weihenstephan Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei 0,5 ☼ 03·90

Kaffee & Co

Kaffee ☼ 02·00

Espresso ☼ 02·00 Macchiato ☼ 02·20 Doppio ☼ 03·50

Capuccino ☼ 02·50

Latte Macchiato ☼ 02·90