

Vorspeisen

Sommerlicher Vorspeisensalat

mit Gurke, Tomate, Paprika, Parmesanchips,
hausgemachtem Dressing und Knoblauch-Croûtons
€ 6,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit Oliventapenade und mariniertem Blattsalat
€ 9,20

Gegrillte Garnelen

mit hausgemachtem Antipasti-Gemüse und Aioli Dip
€ 13,90

Lachs Carpaccio

mit Couscous Salat, Kirschtomaten und Petersilienmayonnaise
€ 12,90

Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittene Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme,
Kapern und Rucola
€ 12,90

Suppen

Tagessuppe

Täglich wechselnde Empfehlung
€ 4,50

Pfifferlingschaumsuppe

mit sautierten Pfifferlingen und Petersilie
€ 6,90

Geeistes Tomatensüppchen

mit Gin Sahne und Parmesanchip
€ 6,50

Empfehlung zum Hauptgang:

Gemischter Blattsalat

mit hausgemachtem Dressing
€ 4,00

Tomatensalat

mit Zwiebeln und hausgemachter Vinaigrette
€ 4,00

Sommerliche Gerichte

Blattsalat mit Putenbruststreifen

mit marinierten Putenbruststreifen, hausgemachtem Dressing und Baguette
€ 12,90

Blattsalat mit Rindfleischstreifen

mit marinierten Streifen von der Rinderhüfte, hausgemachtem Dressing und Baguette
€ 14,90

Irischer Black Angus Beef Burger

100% Rindfleisch mit Rucola, Tomaten, Zwiebelringen, Käse, Barbecue Sauce,
Senfmayonnaise, Salatbouquet und Pommes frites
€ 14,90

Sommerlicher Wurstsalat

Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Kräutern,
und herzhaften Bratkartoffeln
€ 9,50

Saisonale Spezialitäten aus unserer Region

Hessen à la carte - Betriebe machen Lust auf Mehr, Lust auf die neue hessische Küche, die für regionale Produkte ebenso wie für Althergebrachtes steht. Wir versprechen Produktqualität und Ursprünglichkeit.

Scharfer Handkäs

Original Groß-Gerauer Handkäs mit Zwiebel-Chili-Vinaigrette
Brot und Butter
€ 6,50

Filet vom Landschwein

mit Speck umwickelt, Rahm-Pfifferlingen und Spätzle
€ 17,90

Lauwarmer Kalbstafelspitz

mit Kräuter-Zwiebel-Vinaigrette und herzhaften Bratkartoffeln
€ 16,90



Für Regionalgourmets

Hauptgerichte

Grillteller "Hotel Adler"

drei verschiedene Steaks mit Thymianbutter, gebratenem Speck,
roten Zwiebeln, Pommes frites und Salat
€ 17,50

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfelsalat
€ 18,90

Lachsfilet Sous Vide

im Wasserbad gegartes Lachsfilet an Kokos-Limettensauce,
Pak Choi und orientalischem Reis
€ 21,90

Junge Matjes "Hausfrauen-Art"

mit Äpfeln, sauren Gurken, Zwiebeln, Sauerrahm, Dill und Salzkartoffeln
€ 13,90

Pfifferlinge á la Crème

Vegetarisches Gericht
an Bandnudeln und frischen Kräutern
€ 14,90

Buchweizen-Karottenbratling

Veganes Gericht
mit frischem Gemüse und Soja-Kräuterdip
€ 13,90

Dessert

Passionsfruchtsorbet

mit Fruchtknusper und Limettenjoghurt
€ 6,50

Mousse au Chocolat

von der Zartbitterschokolade mit Variationen von der Himbeere
€ 7,50

Kirsch-Mandel-Strudel

mit Mövenpick Eiscrème Vanilla
€ 6,50

Appetizers

1.

Starter Salad

with cucumber, tomato, pepper, parmesan chips,
garlic croutons and house dressing
€ 6,90

2.

Gratinated Goat Cheese

with olive tapenade and marinated salad
€ 9,20

3.

Grilled Shrimp

with homemade antipasti and aioli dip
€ 13,90

4.

Salmon Carpaccio

with couscous salad, cherry tomatoes and parsley mayonnaise
€ 12,90

5.

Vitello Tonnato

thinly sliced slices of veal, tuna cream,
capers and arugula
€ 12,90

Soups

6.

Soup of the Day

Soup of the day
€ 4,50

7.

Chanterelle Cream Soup

with sautéed chanterelle and parsley
€ 6,90

8.

Iced Tomato Soup

with gin cream and parmesan
€ 6,50

Recommendation to the Main Dishes

9.

Side Salad

mixed salad of garden greens and homemade dressing
€ 4,00

10.

Tomato Salad

with onions and homemade vinaigrette
€ 4,00

Sommery Dishes

11. **Mixed Salad with Chicken**
mixed salad with marinated chicken breast,
house dressing and baguette
€ 12,90
12. **Mixed Salad with Beef**
mixed salad with marinated strips from the beef's hip,
house dressing and baguette
€ 14,90
13. **Irish Black Angus Beef Burger**
100% beef with arugula, tomatoes, onion rings, cheese, barbecue sauce,
mustard mayonnaise, salad bouquet and french fries
€ 14,90
14. **"Groß-Gerauer" Baloney Strips Salad**
with pickled gherkin, onions, herbs, oil vinegar dressing and fried potatoes
€ 9,50

Seasonal Specials out of this Region

15. **Spicy Hand Cheese**
a Local favourite
aromatic Cheese that is placed in onion-chili-vinaigrette
served with bread and butter
€ 6,50
16. **Pork Tenderloin**
wrapped in bacon, chanterelle ragout and spätzle (homemade noodles)
€ 17,90
17. **Veal breast**
thinly sliced with onion-herb-vinaigrette and fried potatoes
€ 16,90



Main Dishes

18. **Grill Plate "Hotel Adler"**
three different steaks with thyme butter, fried bacon,
red onions, french fries and salad
€ 17,50
19. **Wiener Schnitzel**
breaded veal steak with cranberries jelly and potato salad
€ 18,90
20. **Salmon Soue Vide**
salmon cooked in a bain marie with coconut lime sauce,
Pak Choi cabbage and oriental rice
€ 21,90
21. **Young Matjes "Hausfrauen-Art"**
herring in a sour cream sauce with apples, pickles, dill
and boiled potatoes
€ 13,90
22. **Chanterelle á la Crème**
vegetarian dish
with tagiatelle and fresh herbs
€ 14,90
23. **Buckwheat Carrots Patty**
vegan dish
with fresh vegetables and soy herb dip
€ 13,90

Dessert

24.

Passion Fruit Sorbet
with fruit crunchy and lime yoghurt
€ 6,50

25.

Mousse au Chocolat
out of dark chocolate with a raspberry medley
€ 7,50

26.

Cherry Almond Strudel
with Mövenpick ice cream vanilla
€ 6,50