



Vorspeisen	Tomatensuppe mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln Tomato soup with whipped cream and roast almonds	6,00 €
Starters	Karotten-Ingwersuppe mit gebeiztem Lachs Carrot ginger soup with cured salmon	7,50 €
	Krustentierschaumsuppe mit Portwein und frischem Basilikum Prawn and crab cream soup with port and fresh basil	9,00 €
	Vitello Tonnato Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern Finely sliced veal with tuna sauce and capers	10,50 €
	Gebeizter Lammrücken mit Schwarzwurzelcreme und getrockneten Cranberries Marinated rack of lamb with salsify cream and dried cranberries	14,00 €
Salat	Caesar Salad mit Parmesandressing, Anchovis und Croûtons Caesar salad with parmesan dressing, anchovies and croûtons	10,50 €
Salad	- mit Hähnchenbrust - with grilled chicken breast	12,50 €
	- mit Gambas - with king prawns	15,00 €
	Chef Salat mit Hähnchenbrust und Bacon Chef's salad with grilled chicken breast and bacon	10,50 €
Fisch	Zweierlei vom Lachsfilet mit Zitronenrisotto, Curryschaum und Limonenblätter Duo of salmon with lemon risotto, curry froth and lime leaves	16,50 €
Fish	Kurzgebratene Goldmakrele mit Paprika, Artischockenpüree und getrockneten Tomaten Grilled mackerel with bell pepper, artichoke purée and dried tomatoes	19,50 €
Fleisch	Entenbrust auf Ananascarpaccio mit Cous Cous Grilled duck breast on pineapple carpaccio with cous cous	18,00 €
Meat	Lammkarrée mit Minze, Mais-Frühlingsrolle und Bohnen Rack of lamb with mint, sweet corn spring roll and beans	26,50 €
Adina Klassiker	Frankfurter Würstchenspieße mit Frankfurter-, Rinds- und Bratwurst serviert mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und dreierlei Senf Frankfurt style skewers with Frankfurter sausage, beef sausage and Bratwurst (pork) served with sauerkraut, mashed potatoes and three different mustards	15,50 €
Adina classics	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln Wiener Schnitzel (veal) with pan-fried potatoes	18,50 €
	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter Roasted pork with onions, pan-fried potatoes and herb butter	19,50 €
Nachspeisen	Vanilleeis wahlweise mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce Vanilla icecream with a sauce of your choice: hot cherries or chocolate sauce	5,50 €
Desserts	Lauwarmes Schokoküchlein mit Baileys und Portweinflaumen Warm chocolate tart with Baileys ice-cream and port plums	6,50 €
	Crème Brûlée und Sorbet von der Kokosnuss mit Ananascutney und gerösteten Kakaobohnen Crème brûlée and coconut sorbet with pineapple chutney and roast cocoa beans	8,00 €
	Auswahl an Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf Variety of cheeses with grapes and fruit mustard	11,50 €

Frühstück: Montag–Freitag 6.30–10.30 Uhr · Samstag & Sonntag 7.30–11.30 Uhr | Restaurant: Montag–Sonntag 17.00–22.30 Uhr
 Breakfast: Monday–Friday 6.30–10.30 hrs · Saturday & Sunday 7.30–11.30 hrs | Restaurant: Monday–Sunday 17.00–22.30 hrs