

# Adams Gasthof

Moritzburg

1675

Aperitifempfehlung: **„HUGO“** (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda) 6,50

Frisch vom Fass: **Hefeweißbier Maisel's Weisse** 0,3l 3,20 / 0,5l 4,50

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc** 0,20l 5,80 / 0,5l 14,50

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, trocken – frischer knackiger Weißwein mit finessenreichem Bukett

## Vorspeisen / kleine Mahlzeit

<b>Tomatensuppe</b> mit frischem Rahm & knusprigen Croûtons <sub>a,c,d</sub> .....	5,80
<b>Unsere Tagessuppe</b> regelmäßig wechselnd .....	Tagespreis
<b>Bunter Gartensalat</b> mit Karotte, Gartengurke, Tomate & Kräuter-Hausdressing <sub>a,c,d</sub> -vegetarisch- .....	7,80
<b>Wildschweinbratwürste</b> (1 Paar) aus Moritzburger-Jagd mit Schmorzwiebeln & Kartoffelsalat .....	12,80
Sommerlicher <b>Tomaten-Brotsalat</b> mit marinierter Paprika, Oliven & Kuhmilch-Mozzarella <sub>a,d,g</sub> -vegetarisch- .....	12,50
...wahlweise mit gegrillter <b>Hähnchenbrust</b> & Kräuterbutter <sub>a,d,g</sub> .....	15,80
<b>Matjesfilets „Hausfrauenart“</b> mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Schmand & Bratkartoffeln mit Speck <sub>8,a,b,d,g</sub> .....	13,80

## Klassiker & Sektereien

<b>Vegetarisches: Spinatknödel</b> mit Tomaten-Paprikaragout & geriebenem Bergkäse <sub>a,b,d</sub> .....	14,80
<b>Bauernsülze vom Schweinskopf</b> mit Remoulade, Salatgarnitur & Bratkartoffeln mit Speck <sub>8,a,b,d,g</sub> .....	15,50
<b>„Adams Gasthofschnitzel“</b> vom Jungschwein mit unserem Kartoffel-Gurkensalat <sub>a,b,d</sub> .....	15,80
...wahlweise als <b>Schnitzel „Budapester Art“</b> mit Paprikasoße & knusprigen Pommes frites <sub>a,b,d</sub> .....	17,80
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> in kräftiger Rotweinsöße, dazu Möhrengemüse & Spinatknödel .....	19,50
Auf der Haut <b>gebratenes Lachsfilet</b> mit Pfifferlingen, sahnigem Gurkensalat & Kartoffelstampf <sub>a,c</sub> .....	18,90
<b>Rumpsteak vom Weiderind</b> (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, knusprigen Pommes frites <b>oder</b> Bratkartoffeln mit Speck <sub>8,a,b,d,g</sub> .....	23,50
<b>Passt immer: Bunter Beilagen-Gartensalat</b> mit unserem Kräuter-Hausdressing <sub>a,c,d</sub> -vegetarisch- .....	5,80

## Süße Werkstatt

<b>Unsere Eissorten:</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Blaubeer-Frischkäse & Pistazie .....	(je große Kugel) 2,00
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> mit Vanilleeiscreme & geschlagener Sahne .....	4,80
Adams Liebling: <b>Unsere Creme Brûlée</b> mit saisonalem Kompott .....	6,50
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Pistazieneis & geschlagener Sahne .....	7,50
<b>Schwedeneisbecher</b> cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & geschlagener Sahne .....	7,50
<b>Beeren-Eisbecher</b> Vanille- & Blaubeer-Frischkäseis mit allerlei Beeren & geschlagener Sahne .....	7,80
<b>Unser aktuelles Kuchenangebot.</b> Bitte fragen Sie unseren Service nach der tagesfrischen Auswahl.	

Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,50€. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Adams Gasthof | Markt 9 | 01468 Moritzburg | (+49) 035207-99775 | www.adamsgasthof.de

Alle unsere Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) Konservierungsstoff 4) Antioxydationsmittel 5) Stabilisatoren 6) Säuerungsmittel 7) Phosphat 8) Nitrit-Pökelsalz 9) geschwefelt 10) Süßungsmittel  
a) Glutenhaltige Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch/Laktose e) Schalenfrüchte & Nüsse f) Sellerie g) Senf h) Schwefeldioxid & Sulfit