

Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse..... 8,00

Unser Würzfleisch

aus der Schweineschulter mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette 9,00

Rote Fischsuppe

nach Rezept des **Küchenchefs** mit Knoblauchcreme und Brot 11,00

Harzer Käsesalat

eingelegt mit Senf und roter Zwiebel, angerichtet auf Grünzeug mit Herzbrot 9,00

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Hausdressing und Croutons..... 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan, garniert mit grünem Salat 19,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Apfel Rotkohl und Gasthofkloß..... 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce, Apfel Rotkohl und hausgemachten Serviettenknödel 25,00

Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und Buttermöhre, dazu Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln..... 23,00

Gasthofschnitzel „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln..... 26,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembert und Preiselbeere überbacken, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 26,00

Wildschweinbraten

in Rotweinsauce mit Blumenkohl, gebratenem Kloß, Semmelbrösel und Preiselbeer Birne..... 25,00

Moritzburger Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und kleinem Marktsalat..... 24,00

Sülze von der Ente im Weckglas

mit hausgemachter Waldbeerenremoulade und Bratkartoffeln..... 19,00

Wildboulette

mit Harzer Käse Kern, dazu Rotweinsauce, Kartoffel – Kräuterstampf und Buttermöhre..... 23,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Kartoffelecken und Knoblauchdip 28,00

Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelmus und Zimtzucker..... 8,00

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Schlagsahne und Stracciatella Eis..... 9,00

Germknödel

mit Schoki gefüllt, dazu Kirschkompott..... 9,00

Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan, garniert mit grünem Salat..... 16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Apfel Rotkohl und Gasthofkloß..... 20,00

Wildschweinbraten

in Rotweinsauce mit Blumenkohl, gebratenem Kloß, Semmelbrösel und Preiselbeer Birne..... 20,00

Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und Buttermöhre, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 18,00

Gasthofschnitzel „au four“ 16

überbacken mit Würzfleisch dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 21,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembert und Preiselbeere überbacken, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 21,00

Das solltet Ihr wissen

Für unsere kleinen Gäste könnt Ihr bei unserem Servicepersonal nach einer Kinderkarte fragen.

Wenn Ihr von Allergien oder Unverträglichkeiten geplagt seid, haben wir eine extra Karte für euch.

Bestellt Ihr zu euren Speisen Ketchup oder Mayonnaise, **berechnen für 0,50€ pro Portion.**

Wenn Ihr eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 1,50€ pro Änderung.

Waren die Augen größer als der Magen, verpacken wir eure Reste und berechnen 1,50€.

Seid euch bewusst, dass wir keine American Express akzeptieren.

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella | Haselnuss..... 2,00

Bananensplit

eine halbierte Banane mit Vanille- Schoko- und Haselnusseis, Schlagsahne & Schokosauce 9,50

Heißer Adam

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Schlagsahne..... 9,50

Eisbecher Fürst Pückler

je eine Kugel Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Schlagsahne und Waffel 8,00

August der Starke

zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Kirschkompott, Schlagsahne und Eierlikör 9,50