
VORSPEISEN

Unsere Gänseleberterrinen mit Holunder-Mairübchen, Pistazie und Brioche	38 €
Gegrillter Kaisergranat mit milden Zwiebeln der Cevennen, Buttermilch und Brunnenkresseöl	46 €
Gelierte Consommé vom Iberischen Schweinekinn und Praline vom Schwänzchen des Limburger Klosterschweins mit Imperial Kaviar	38 €
Pilze vom Pilzhof Rein Pilztapenade, cremiger Spinat, Bioeigelb und Steinchampignonspuma	32 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter Steinbutt aus dem Wildfang, Jus vom Steinbuttkopf, Cavatelli und Kapernstaub	48 / 56 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	38 €
Gegrillte Rotgarnele mit geschmolzenem Kalbskopf, Hechtspätzle und Café de Paris Butter	48 €
Glacierte Peccorinoravioli «Dolce» in Nage von gelber Bete mit Haselnuss und Lauch	34 €

HAUPTGERICHTE

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten mit Entenleber, gerösteten Hanfsamen und Middendorfs handgerollter Sauerteig-Fregola	56 €
Bäckchen und Rücken vom Lamm der Wanderschäferei Stotz mit Bärlauch und grünem Spargel	56 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

NUR TISCHWEISE

Getrübte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 145 €
Getrübte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 160 €

AUF VORBESTELLUNG

Getrübte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse (2-4 Personen)	ab 170 €
--	----------

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen von Maître Antony	ab 28 €
--	---------

Bestellungsannahme Speisen bis 13.15 Uhr / 20.00 Uhr
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler um 15.00 Uhr bzw. 23.00 Uhr
schließt. Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.