
VORSPEISEN

Terrine von der Gänseleber mit Kornelkirsche, Kaffee und Brioche	38 €
Pilze vom Pilzhof Rein mit Bouchotmuscheln, Butternusskürbis und schwarzem Knoblauch	42 €
Gelierte Consommé vom Iberischen Schweinekinn und Praline vom Schwänzchen des Limburger Klosterschweins mit Imperial Kaviar	38 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter Steinbutt aus dem Wildfang mit Beurre blanc, Kapern, Parmesan und Middendorfs handgerollter Sauerteig-Fregola	48 / 56 €
Confierter Hummer im Baumtomatensud, Babychicorée und Krustentierravioli	44 €
Glacierte Ravioli vom Pecorino «Dolce» mit Samen der Sommerzypresse und Artischocken	34 €

HAUPTGERICHTE

Rehrücken in 5 Gewürzen gebraten, Flädleserviettenködel, Sauce Marchand de vin und Gel von der schwarzen Mirabelle	58 €
Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz Salpicon vom Lammauch mit Burgunderschnecken, Petersiliencreme und Kastenpickert	56 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

NUR TISCHWEISE

Ganze getrüffelte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 145 €
Ganze getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 160 €
AUF VORBESTELLUNG Ganze getrüffelte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse (2-4 Personen)	ab 170 €

KÄSE

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

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6 € p.P. zu berechnen.

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.