
VORSPEISEN

Opera-Schnitte von der Gänseleber
und Knollensellerie mit schwarzer Nuss
und Brioche 34 €

Bunte Tomaten und weißes Tomatenmouse
mit gegrilltem Kaisergranat und Imperialkaviar 42 €

Gelbschwanzmakrele aus der Kräuterbeize mit Gurkengranité,
Rettich und Escabechesud 34 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter wilder Steinbutt
mit Kartoffel, Kapern, Parmesan
und unserer Beurre Blanc 46 / 54 €

Glacierte Ravioli mit Pecorino «Dolce»,
sautierter Spinat, Ofentomate
und Olivennage 30 €

Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter
mit Ingwer 35 €

Felsenoktopus im Vadouvansud mit gegillter Graffitiaubergine,
Joghurt und Haselnuss 42 €

HAUPTGERICHTE

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten
mit Holunderjus, Wacholder, gebratener Entenleber
und Brioche-Milzschnitte 52 €

Rücken und Bauch vom Lamm der Wanderschäferei Stotz
mit violetter Aubergine
und Paprikacrème 48 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

NUR TISCHWEISE

Getrüffelte Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen) ab 130 €

Getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste
70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen) ab 140 €

AUF VORBESTELLUNG

Getrüffelte Poularde in der Blase,
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse
(2-4 Personen) ab 140 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen
von Maitre Antony ab 25 €

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.