
VORSPEISEN

Operaschnitte von der Gänseleber & Schwarzem Perigord-Trüffel mit Schwarzer Mirabelle und Brioche	40 €
Geräucherter Heilbutt und Gelbschwanzmakrele mit Kurkuma, rosa Pfeffer und Imperial-Kaviar	42 €
Brust & Keule von der Challans-Wachtel mit Spätburgunderaromen Haselnussvinaigrette und Pilzen vom Pilzhof Rein	38 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter St. Petersfisch mit Buddhas Hand Beurre blanc, Garganelli und schwarzem Winterrettich	48 / 56 €
Kaisergranat und Hechtspätzle mit Cafe de Paris, Kalbskopf und Safran	48 €
Glacierte Ravioli vom Pecorino «Dolce» mit geschmortem Catalogna, Walnussbrösel und geriebenen Perigord-Trüffeln	38 €

TRÜFFEL-KLASSIKER

Trüffelsuppe «Paul Bocuse»	56 €
Trüffel und Gänseleber im Blätterteig mit einer Sauce von Schwarzen Wintertrüffeln	65 €

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Nesttäubchen mit Hanfsamen, Brokkoli, Brioche-Milzschnitte und Bitterschokolade	58 €
Kalbsfilet «Rossini» mit gebratener Entenleber, Perigord-Trüffeljus, Sellerie, Chicorée und Pommes Anna	58 €

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.