
VORSPEISEN

Opera-Schnitte von Gänseleber, Knollensellerie und Kaiserstühler Hagebutte mit Brioche	34 €
Schwarze Wurzel mit rosa Grapefruit und gezupftem Taschenkrebs	42 €
Gebeizter Wildfangzander aus dem Ijsselmeer mit Binder's Bete, Ingwer und Bagna Cauda	34 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter wilder Steinbutt mit Kartoffel, Kapern, Parmesan und unserer Beurre Blanc	46 / 54 €
Dornensilbers Kapuzinerkresse als Ravioli mit Chutney von Zwiebeln aus den Cevennen und Parmesan	30 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Rotgarnele aus dem Wildfang im Sud von grünem Kardamom und Koriander mit Shiitakepilzen vom Pilzhof Rein	42 €

HAUPTGERICHTE

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten mit Brioche-Milzschnitte, braisiertem Babychicorée, Topinambur und Korinthen-Trüffeljus	52 €
Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz mit Pastinake, Tardivo di Treviso, Buddhas Hand und gefüllter Rossa di Milanozwiebel	52 €

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 Maître 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.