
VORSPEISEN

Terrine von der Gänseleber mit Kornelkirsche, Kaffee und Brioche	38 €
Wilder Heilbutt aus der Kräuterbeize 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 Steinbutt aus dem Wildfang mit Beurre blanc, Kapern, Parmesan und Middendorf's handgerollter Sauerteig-Fregola	48 / 56 €
Kaisergranat im Zitrussud mit geriebener Kakaobohne und Grapefruitschalencrème	48 €
Glacierte Ravioli vom Pecorino «Dolce» mit Samen der Sommerzypresse „Langer von Neapel“ und Kürbiskernöl	34 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	38 €

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Nesttäubchen mit gebratener Entenleber, Holunder Wacholder und Brioche-Milzschnitte	58 €
Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz Salpicon vom Lammauch mit Burgunderschnecken, Kapuzinerkressencrème 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.