
VORSPEISEN

| | |
|---|-------------|
| Unsere Gänseleber mit zweierlei Holunder, Sellerie, Schwarzen Nüssen & hausgemachter Brioche | 32,- € |
| Sot-l'y-laisse vom Truthahn mit Berglinsen und Mairüben | 28,- € |
| Schottischer Label Rouge Lachs mit Buttermilch, Gurkensorbet und Prunier-Kaviar | 30,- € |
| „Osietra“-Kaviar aus dem Hause Prunier mit Blinis und dicker Sahne | 65,- €/15 g |
| Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer | 35,- € |

FISCHGERICHTE & VEGETARISCH

| | |
|---|-------------|
| Wilder Steinbutt mit Sauce Choron, grünem Spargel Cavatelli und Beurre Blanc | 42,-/52,- € |
| Bretonischem Hummer mit Erdnuss, Wassermelone und Krustentierjus | 46,- € |
| Glacierte Pecorino-Ravioli mit Dörrtomaten, Olivenölnage und Pak Choi | 28,- € |

GEFLÜGEL- & FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|--------|
| Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz mit Ragout von der Lammschulter breiten Bohnen und Kartoffel-Milles-Feuilles | 45,- € |
| An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube mit gebratener Entenleber, Sauce Bordelaise Milzschnitte und Petersilienwurzel | 46,- € |

GERICHTE AB 2 PERSONEN

Getrübefelte Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen)

Preis nach Größe

Getrübefelte Poularde in der Meersalzkruste
(2-4 Personen, 70 Minuten)

Preis nach Größe

AUF VORBESTELLUNG

Getrübefelte Poularde in der Blase,
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse
(ab 2 Personen, nur tischweise)

KÄSE

Käseauswahl von Maitre Antony
vom Wagen

ab 21,- €

*Bestellungsannahme
Speisen bis 13.30 Uhr / 20.00 Uhr
Getränke in unserer Bar bis 23.30 Uhr*

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler
jeweils um 15:00 Uhr bzw. 24:00 Uhr schließt.*

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Bitte fragen sie uns.
Es können jedoch Spuren derer in all unseren Gerichten vorhanden sein,
da wir in einer Küche produzieren.