
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.