

## WIR HABEN GRUND ZU FEIERN

Der Guide Michelin Deutschland 2019 verleiht dem Schwarzen Adler zum 50. Mal in Folge einen Stern.

Mit Dankbarkeit und Wertschätzung blicken wir auf die langjährige Treue unserer Freunde, Gäste und Lieferanten.  
Ein ganz besonderer Dank gilt allen Mitarbeitern, die uns auf diesem Weg begleitet haben.

In Ihren Händen halten Sie unser großes Klassiker-Menü, das wir zusammen mit unserem Küchenteam mit großer Freude aus den 50 Jahren Adler Küche für Sie zusammengestellt haben.



### MENÜ AUS 5 JAHRZEHNTEM

125,- EUR

MIT WEINBEGLEITUNG

185,- EUR

### Amuse

BADISCHE SCHNECKENSUPPE  
FROSCHSCHENKEL · PETERSILIENPÜREE  
HECHTKLÖSSCHEN · HUMMERSCHAUM

### 70er Jahre

UNSER FEINSCHMECKERSALAT  
PRINZESSBOHNEN · TRÜFFELVINAIGRETTE  
GÄNSELEBER · SPARGELSPITZEN

### 80er Jahre

WILDER STEINBUTT · FLUSSKREBSE  
SPINAT · BEURRE BLANC

### Neuzeit

WEISSBURGUNDERKUTTELN · KASTENPICKERT  
RÄUCHERAAL · SCHMORAPFEL

### 60er Jahre

GESCHMORTE SCHULTER UND TRANCHE  
VOM HINTERWÄLDER RINDERFILET „BORDELAISE“  
SELLERIEPÜREE

### 90er Jahre

„ADLERS NEST“  
GRAND MANIERPARFAIT · CHAMPAGNERSABAYONE  
GARIGUETTEERDBEEREN