

---

## VORSPEISEN

---

Unsere Gänseleber mit zweierlei Holunder, Sellerie, Schwarzen Nüssen & hausgemachter Brioche	32,- €
Kaisergranat mit Butternusskürbis und Karottenvinaigrette	32,- €
Gebratene Atlantik-Jakobsmuschel mit Roter Bete, Topinambur und Haselnuss	30,- €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35,- €

---

## FISCHGERICHTE & VEGETARISCH

---

Gebratener Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc, mit Miesmuscheln, Spitzkohl und Krustentierjus	42,-/52,- €
Gelbes Curry vom bretonischen Hummer mit Kokos und schwarzem Knoblauch	46,- €
Glacierte Pecorino-Ravioli mit Dörrtomaten, Olivenölnage und Pak Choi	28,- €

---

## GEFLÜGEL- & FLEISCHGERICHTE

---

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz in geräucherten Paprika-Bröseln mit Ragout von der Lammschulter Polentaschaum & Polenta-Schupfnudeln	45,- €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube mit gebratener Entenleber, Sauce Bordelaise Petersilienwurzelcrème und Sellerie-Cannellone mit Amalfi-Zitrone	46,- €

---

## GERICHTE AB 2 PERSONEN

---

Gekräuterte Poularde aus dem Ofen  
(2-4 Personen)

Preis nach Größe

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

Preis nach Größe

---

## AUF VORBESTELLUNG

---

Getrüffelte 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 13.15 Uhr / 20.00 Uhr*

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler  
am Mittag um 15:00 Uhr schließt  
sowie dass wir am Abend an die Sperrstunde um 23:00 Uhr gebunden sind.*

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.