
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 13.30 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.