
VORSPEISEN

Unsere Gänseleber im Baumkuchenmantel mit gebratener Gänseleber und Brioche	32 €
Schottischer Label-Rouge-Lachs mit Jus vom Kaisergranat und Desietra-Kaviar vom Baeriistör Desietra-Kaviar Supplement (10g)	34 € + 35 €
Kaninchen im Chorizo-Sud mit Couscous, Paprika und Mais	28 €

ZWISCHENGÄNGE

Gedünsteter Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc, gegrilltem Romanasalat, Parmesanschaum und Meeräschenrogen	42 / 52 €
Geröstete Languste in Kirschtomatenjus mit Artischocken und gelber Bete	42 / 52 €
Sautiertes Kalbsbries mit Burgunderschnecken, Petersilie und Curcuma-Mayonnaise	38 €
Glacierte Pecorino-Ravioli in grüner Olivenölnage mit Blattspinat und Dattelkirschtomaten	28 €

Bestellungsannahme Speisen bis 13.15 Uhr / 20.00 Uhr
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler
um 15.00 Uhr bzw. 23.00 Uhr schließt.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz mit Graffiti-Aubergine, Kichererbsen Paprika und Basilikum-Lamm-Essenz	45 €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube mit gebratener Gänseleber, Sauce Marchand de vin, Safran-Schalotten und Räucheraal-Kartoffeltarte	46 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

Gekräuterte Poularde aus dem Ofen „Café de Paris“ (2-4 Personen)	ab 110 €
Gekräuterte Poularde in der Meersalzkruste „Café de Paris“ 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 120 €
AUF VORBESTELLUNG Getrüffelte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse Nur tischweise (2-4 Personen)	ab 140 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen von Maître Antony	ab 21,- €
--	-----------