VORSPEISEN

Unsere Gänseleber im Baumkuchenmantel
mit gebratener Gänseleber und Brioche 32 €

Marinierte Gelbschwanzmakrele
mit Desietra-Kaviar vom Baeriistör,
Yuzu-Crème, rosa Beeren und Kohlrabi 34 €
+ Desietra-Kaviar Supplement (10g) + 35 €

Konfierter Kaisergranat mit Vanille,
Forchheimer Karotten und Buttermilch 32 €

ZWISCHENGERICHTE

Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter
mit Ingwer 35 €

Gebratener Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc,
mit Facetten vom Blumenkohl und Sauce Mornay 42/52 €

Gelbes Curry vom kanadischen Hummer
mit Kokos, schwarzem Knoblauch und Berberitzen 42/52 €

Geröstetes Kalbsbries & Burgunderschnecken
mit Petersilie und Curcuma-Mayonnaise 38 €

Glacierte Pecorino-Ravioli in grüner Olivenölnage
mit Blattspinat und Dattelkirschtomaten 28 €

Bestellungsannahme Speisen bis 13.15 Uhr / 19.30 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. Bitte fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz
in Tomaten-Bröseln mit Ragout von der Lammschulter
und Polenta-Schupfnudeln 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

Getrüffelte Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen) ab 130 €

Getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste
(2-4 Personen, 70 Minuten Zubereitungszeit) ab 140 €

AUF VORBESTELLUNG
Getrüffelte Poularde in der Blase,
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse ab 140 €
(nur tischweise, 2-4 Personen)

KÄSE

Käseauswahl von Maître Antony
vom Wagen ab 21 €