
VORSPEISEN

Zweierlei von der Gänseleber mit Verjus, Cambertischinken, Erbse und Brioche	34 €
Gezupftes vom Taschenkrebs mit Blumenkohl, Marcona-Mandel, Kaffeecurry und Imperialkaviar	42 €
Tartar von der Forchheimer Karotte, marinierte Kalbszunge mit Estragon und Senfsaat	30 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter wilder Steinbutt auf Venererisotto mit Jus vom Steinbuttkopf, Chutney von Buddhas Hand und Kapern	46 / 54 €
Geröstetes Kalbsbries mit Mairübchen, Joghurtgel und Belper Knolle	46 €
Glacierte Spinat-Ricottaravioli mit eingemachter gelber Bete vom Lindenbrunnenhof und Mohnöl	28 €
Burgunderschnecke und Schweinefuß mit schwarzem Knoblauch, leichte Champignonvelouté und Brunnenkresse	42 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €

HAUPTGERICHTE

Rücken vom Lamm der Wanderschäferei Stotz mit Vadouvanschaum, gratinierter Polenta, grüner Spargel und Estragonjus	48 €
Rehrücken in fünf Gewürzen gebraten mit Kräuterseitlingen vom Pilzhof Rein, Brioche-Milzschnitte und Sauce Marchand de vin	48 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

NUR TISCHWEISE

Getrüffelte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 130 €
Getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 140 €
AUF VORBESTELLUNG Getrüffelte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse (2-4 Personen)	ab 140 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen von Maître Antony	ab 25 €
--	---------

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. Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

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