
VORSPEISEN

Schnitte von der Gänseleberterrine mit Ochsenschwanzgelée,
Sellerie und Walnuss 40 €

Schottischer Label Rouge Lachs mit Buttermilch,
Imperialkaviar, Zwiebfacetten und Räucheraal 42 €

Hausgemachte Bratwurst und geschmortes Bäckchen
vom Alblamm
Rieslingsoße, Bärlauch
und Kartoffelschaum 38 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter Steinbutt aus dem Wildfang
Jus vom Steinbuttkopf, eigener Verjus
und Venererisotto 48 / 56 €

Kaisergranat in Vadouvanbisque mit Kapuzinerkresse,
Praline vom Schweineschwänzchen und Pom-Pom blanc 48 €

Glacierte Ravioli vom Pecorino «Dolce»
Olivennage, Kichererbsen und junger Lauch 35 €

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Nesttäubchen mit gebratener Entenleber,
Hanfsamen, Middendorf's Sauerteig Fregola
und Bitterschokolade 58 €

Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz
mit umbrischen Berglinsen, Pilze vom Pilzhof Rhein
und Blutwurstsacchetti 58 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

NUR TISCHWEISE

Ganze getrüffelte Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen) ab 145 €

Ganze getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste
70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen) ab 160 €

AUF VORBESTELLUNG

Ganze getrüffelte Poularde in der Blase,
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse
(2-4 Personen) ab 170 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen
von Maître Antony ab 28 €

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 7 € p.P. zu berechnen.

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.