

---

## VORSPEISEN

---

Unsere Gänseleber-Terrine mit Perigordtrüffel, Kornelkirsche schwarzer Walnuss und Brioche	38 €
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 Beurre Blanc, mit Jus vom Steinbuttkopf, Dillblüten, Kohlrabi mit Apfelessig und Venererisotto	46 / 54 €
Kaisergranat mit einem Sud aus Zitrusfrüchten, geriebener Kakaobohne und Puffreis	44 / 52 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €

---

## TRÜFFELGERICHTE

---

Ravioli von Pastinake und Walnuss mit Trüffelvinaigrette und gehobeltem Trüffel	32 €
Trüffelsuppe „Paul Bocuse“	55 €
Trüffel im Blätterteig mit einer Sauce von schwarzem Perigordtrüffel	65 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

Rücken vom Lamm der Wanderschäferei Stotz in Vadouvanbutter mit geschmorter Schulter, junger Lauch, Pastinaken-Walnussravioli und Estragonjus	48 €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Taube mit gegrillter Entenleber, Bauer Binders Roter Bete, Kerbelknolle und Kaiserstühler Hagebutte	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.