
VORSPEISEN

Unsere Gänseleber-Terrine mit geliertem Rotkohlsaft Kaiserstühler Hagebutte und Brioche	32 €
Gebeizte Gelbschwanz-Makrele mit Petersilienwurzel, Mandarinen-Kardamom-Vinaigrette und Imperial-Kaviar	34 €
Tatar von der Fleckvieh Färsen mit Wachtelei, eingelegten Senfkörnern und Meerrettich	30 €

ZWISCHENGÄNGE

In Nussbutter konfiert Wilder Steinbutt mit Salzzitrone, Kapern und geröstetem Blumenkohl	42 / 52 €
Kaisergranat mit Baby-Chicorée, gerösteten Cashew-Kernen Baumtomaten-Essenz und marinierten Algen	42 / 52 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Glacierte Pecorino-Ravioli mit Périgord-Trüffeln, Chanterelle und gerösteter Forchheimer Kerbelwurzel	34 €

Bestellungsannahme Speisen bis 13.15 Uhr / 19.30 Uhr
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler
um 15.00 Uhr bzw. aufgrund der gesetzlichen Sperrstunde um 22.30 Uhr schließt.

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

HAUPTGERICHTE

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz mit geschmortem Schulter-Ragout, Zitronenmyrthe, Schwarzwurzel und Petersilienwurzelcrème	45 €
Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube mit Chanterelle, Sellerie-Nussbutterpüree und Milzschnitte	46 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

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 Nur tischweise (2-4 Personen)	ab 140 €

KÄSE

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