
VORSPEISEN

Unsere Gänseleber-Terrine mit Karotte Sanddorn, Joghurt und Brioche	32 €
Allerhand von der Tomate mit kanadischem Hummer & Basilikum	36 €
Confiertes Kinn vom Iberico-Schwein mit Pistazie, Champignon und Zuckerschote	30 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter wilder Steinbutt mit Beurre Blanc mit hausgemachten Cavatelli, Kapern und Edamame	44 / 54 €
Kaisergranat mit geräuchertem Ratatouille Ziegenkäse in Tomatenbröseln und Schwarzem Knoblauch	44 / 54 €
Herzbries, Kopf und Haxe vom Kalb mit Schildkrötengewürz, Meerrettich und Kaiserstühler Vespergurken	42 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Ravioli vom Pecorino Dolce mit Artischocken, Steinpilz und Distelölnage	28 €

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.

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

HAUPTGERICHTE

Rücken & geschmorte Schulter vom Lamm der Wanderschäferei Stotz mit gelierter Aubergine und Umbrischen Linsen	48 €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Bluttaube mit gegrillter Entenleber, Flädleserviettenknödel, Holunder und Wachholder	48 €

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 Maitre Antony	ab 25 €
--	---------