

---

## VORSPEISEN

---

Terrine und Crème brûlée mit Tonkabohne von der Gänseleber,  
Feigenblattöl und Kaktusfeige 38 €

Ochsenherztomate, Wassermelone und Wacholder  
mit confiertem Hummer 46 €  
mit Ziegenkäse vom Ringlhof 32 €

Gelierte Consommé vom Iberischen Schweinekinn  
und Praline vom Schwänzchen des Limburger Klosterschweins  
mit Imperial Kaviar 38 €

---

## ZWISCHENGÄNGE

---

Gegrillter Steinbutt aus dem Wildfang  
mit Beurre blanc, Artischocken, Perlzwiebeln  
und Garganelli 48 / 56 €

Gegrillte Rotgarnele  
in Nage von Zitrusfrüchten  
mit Babyshiitake und geriebener Kakaobohne 48 €

Glacierte Ravioli vom Pecorino «Dolce»  
Nage von grünen Oliven und geschmorte Spitzpaprika 34 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten  
mit Entenleber, gerösteten Hanfsamen  
und Middendorfs handgerollter Sauerteig-Fregola 56 €

Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz  
und Mille-feuille von Aubergine und Lammbauch 56 €

---

## 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 Maitre Antony ab 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. Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

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