
VORSPEISEN

Unsere Gänseleberterrinen mit Holunder-Mairübchen,
Pistazie und Brioche 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, Blumenkohl,
Haselnuss und Kichererbse 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.