

---

## VORSPEISEN

---

Unsere Gänseleber-Terrine mit Perigordtrüffel,  
Kornelkirsche, schwarzer Walnuss und Brioche 34 €

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 Venererisotto,  
mit Jus vom Steinbuttkopf,  
Chutney von Buddhas Hand und Kapern 46 / 54  
€

Kaisergranat mit einem Sud aus Zitrusfrüchten,  
geriebener Kakaobohne und Puffreis 44 / 52  
€

Glacierter Spinat-Ricottaravioli  
mit eingemachter gelber Bete und Mohnmayonaise  
28 €

Gegrillte Entenleber und Confit vom Ochenschwanz  
mit Buchenpilzen und Perlzwiebel  
44 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

Rücken vom Lamm der Wanderschäferei Stotz  
mit Vadouvanschaum, Pommes Frites von der Kichererbse  
und Estragonjus 48 €

An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Taube  
mit gegrillter Entenleber, Bauer Binders Roter Bete,  
Petersilienwurzel und Haselnussgnocchi 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.