
VORSPEISEN

Unsere Gänseleber-Terrine mit Karotte Sanddorn, Joghurt und Brioche	32 €
Makrele in grüner Escabeche, Matjes mit Gurke Tropfeazwiebel und Imperial Kaviar	35 €
Tatar von der Fleckvieh Färsche mit Wachtelei, eingelegten Senfkörnern und Meerrettich	30 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter wilder Steinbutt mit Beurre Blanc Lardo, geliertes Aubergine und umbrischen Linsen	44 / 54 €
Kaisergranat auf cremiger Polenta mit Buttermilch Kohlrabi-Rucola-Emulsion und Holunderkapern	44 / 54 €
Portugiesischer Felsenoktopus mit geröstetem Sauerteigbrot Brunnenkresseöl und doppelter Schalottenbouillon	38 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Glacierte Pecorino-Ravioli in Olivenölnage mit sautiertem Spinat und geräucherten Paprika-Bröseln	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 Amalfizitronencreme, grünem Spargel und jungem Knoblauch	48 €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Bluttaube mit gegrillter Entenleber, Milzschnitte, Kohlrabi und Nussbutter-Schalottenschaum	48 €

GERICHTE AB 2 PERSONEN

Getrübefelte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 130 €
Getrübefelte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 140 €
AUF VORBESTELLUNG Getrübefelte 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 25 €
--	---------