
VORSPEISEN

Terrine und Creme Brûlée von der Gänseleber
hauseigener Verjus | Mairübchen | Pistazie 40 €

Störmousse und Imperial Kaviar
Spinatravioli | Meerrettich | Vespergurke 42 €

Confierter Felsenoktopus in der Tinte
Safranknödel | Graffitiaubergine 38 €

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter Steinbutt aus dem Wildfang
Jus vom Steinbuttkopf, eigener Verjus
und Venererisotto 48 / 56 €

Gebratener Kaisergranat
Hechtspätzle | Kalbskopf | Café de Paris Butter 48 €

Glacierte Ravioli gefüllt mit cremigem Pecorino
Nage von grünen Oliven | grüner Spargel 35 €

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Nesttäubchen
Entenleber | Käferbohnencreme | grüner Spargel 58 €

Rosa Kalbsfilet und geschmortes Bäckchen
Badischer Spargel | Gartenerbsen | Garganelli 58 €

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 €

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 7 € p.P. zu berechnen.

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.