

---

## VORSPEISEN

---

Unsere Gänseleber-Terrine mit Kornellkirsche, schwarzer Walnuss und Brioche	34 €
Sanft gebeizter Stör und schwarzer Winterrettich Sauce Migonette, Chutney von Buddhas Hand und Impérial Kaviar	38 €
Confiertes Kinn vom Iberico-Schwein mit Pistazie, Champignon und Zuckerschote	30 €

---

## ZWISCHENGÄNGE

---

Gegrillter wilder Steinbutt auf Beurre Blanc, Kohlrabi mit Apfelessig und Venererisotto	44 / 54 €
Kaisergranat mit einem Sud aus Zitrusfrüchten, geriebener Kakaobohne und Puffreis	42 / 52 €
Chorizokutteln mit Kartoffel-Mille feuille, schwarzer Knoblauch und Perlzwiebel	42 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Ravioli vom Pecorino Dolce mit Butternusskürbis, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein und Rote Bete Nage	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 vom Lamm der Wanderschäferei Stotz mit Zitonenmyrte, Burgunderschnecken, Petersiliencrème und Steckrübe	48 €
An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Bluttaube mit gegrillter Entenleber, Flädleserviettenknödel, Holunder und Wachholder	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 €
<small>AUF VORBESTELLUNG</small> 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 €
--	---------