
VORSPEISEN

Unsere Gänseleber-Terrine mit Kornellkirsche, schwarzer Walnuss und Brioche	34 €
Schottischer Lachs in Traubenkernöl und Verjus, mit Bauer Binders Bete, Agriakartoffelcrème und Brunnenkresse	36 €
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, geriebene Kakaobohne und Puffreis	42 / 52 €
Gegrillter Felsen-Oktopus mit Aubergine, Joghurt und Paprika	42 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	35 €
Ravioli vom Pecorino Dolce mit Artischocken, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein und Distelölnage	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 Zitonenmyrte, Spinatraviolo und Tropez Zwiebel	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 €
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 €
--	---------