

LIEBE GÄSTE,
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

FALLS SIE DIÄTVORSCHRIFTEN BEACHTEN MÜSSEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
RESTAURANTTEAM FÜR WEITERE HILFESTELLUNG / ASSISTENZ IM RAHMEN IHRER SPEISENAUSWAHL.

GERNE SETZTEN WIR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN UND KREDITKARTEN.

DEAR GUEST,
WE WARMLY WELCOME YOU.
WE KINDLY ASK YOU TO SELECT ONE UNIFORM MENU PER TABLE.

IN CASE OF DIETARY RESTRICTIONS OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE APPROACH A MEMBER OF OUR
SERVICE STAFF FOR ASSISTANCE.

FOR MENÜ CHANGES, WE RESERVE THE RIGHT TO CHARGE A SUPPLEMENT.

WE ACCEPT CASH, EC CARDS AND CREDIT CARDS.

Suppe / Soup

ZWIEBELSUPPE A LA „SCHWARZER ALDER“
TERIYAKI-SCHARLOTTEN-MARMELADE / FLAMBIERTES GRUYERE-ESPUMA / KNOBLAUCH-CROUTONS
ONION SOUP A LA “SCHWARZER ADLER”
TERIYAKI-SHALOTT-JAM / FLAMBED GRUYERE ESPUMA / GARLIC CROUTONS
11 €

GRÜNER GASPACHO
KRABBen / CHICOREE
GREEN GASPACHO / CRABS / CHICOREE
12 €

Vorspeisen / Starters

IN PANKO GEBACKENES RIBEYE
JAPANISCHE BBQ / ZITRONEN-CHUTNEY
RIBEYE BAKED IN PANKO
JAPANESE BBQ / LEMON CHUTNEY
16 €

ZIEGENKÄSE-SCHAFSMILCH-SCHNITTE
KIMCHI-TOMATEN / TOMATEN-VINAIGRETTE / WASSERMELONE / GETROCKNETE OLIVEN / ZITRONENÖL
GOAT CHEESE AND SHEEP'S MILK CUTS
KIMCHI TOMATOES / TOMATO VINAIGRETTE / WATERMELON // DRIED OLIVES / LEMON OIL
14 €

Hauptgänge / Main Cours

SCHWEINEBACKE VOM DUROC-SCHWEIN ZART GESCHMORT
PORTWEINSOSSE / SCHWEINEBAUCH GERÖSTET / KARTOFFEL GERÖSTET / PAKCHOI / LAUCH-VELOUTÉ / ZUCCHINI
DUROC PORK CHEEK BRAISED
PORT WINE SAUCE / ROASTED PORK BELLY / POTATO / PAKCHOI / LEEK VELOUTÉ / ZUCCHINI
25 €

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN
LAMM-GLACE / LAMMSCHULTER GESCHMORT / SOJA-MAISRING / GESCHMORTE MAISKOLBEN / SPINAT
MAISCREME / APRIKOSEN
RACK OF LAMB ROASTED
LAMB GLACE / BRAISED LAMB SHOULDER / SOY-CORNRING / BRAISED / SPINACH / CORN CREAM / APRICOT
32 €

SCHWERTFISCHSTEAK GEBRATEN
SAFRAN-GARNELEN-FOND / GARNELEN / MISO-AUBERGINE / PASSEPIERRE-ALGEN / WASABI-KAVIAR / SPITZKOHL-PFANNKUCHEN
SWORDFISH STEAK RAOSTED
SAFFRON SHRIMP SAUCE / SHRIMP / MISO EGGPLANT / PASSEPIERE SEAWEED / WASABI CAVIAR / POINTED CABBAGE PANCAKES
27 €

SCHWARZER HEILBUTT
GEWÜRZ-BOUILLABAISSE / KALMAR GEFÜLLT / SEPIA-NUDELN / PULPO GEGRILLT / REISCREME / PAPRIKA / MISOÖL
SPICED BOUILLABISSE / SQUID FILLED / SEPIA NOODLES / GRILLED PULPO / RICE CREAM / PEPPERS / MISO OIL
29 €

Klassiker / Classics

REHKEULE ZART GESCHMORT
BRATENJUS / GEBRATENE SEMMELTALER / APFEL-BLAUKRAUT
BRAISED VENISON-LEG • GRAVY • BREAD DUMPLING • APPLE-CABBAGE
23,00 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
BUTTERKARTOFFELN / BEILAGENSALAT / PREISELBEEREN
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES
21,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

BROKKOLI-FALAFEL
BROKKOLI-KRÄUTER-HUMMUS / GEZUPFTER BURRATA / CHIMICHURRI
ROCCOLI FALAFEL
BROCCOLI HERB HUMMUS / PULLED BURRATA / CHIMICHURRI
21 €

ERBSEN-MINZ-RAVIOLI
LAUCH-ZITRONEN-SOSSE / ERBSEN-SOJABOHNEN-SALSA / SPITZKOHL / PARMESAN
PEA AND MINT RAVIOLI
LEEK- LEMON SAUCE / PEA AND SOYBEAN SALSA / POINTED CABBAGE / PARMESAN
19 €

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS FLEISCH IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG.

150G FILETSTEAK	20,90 €
200G FILETSTEAK	26,90 €
300G FILETSTEAK	37,90 €
250G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	24,90 €
350G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	32,90 €

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DIE TIERE ERNÄHREN SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT.

150G FILETSTEAK	24,90 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,90 €

IRISCHES STEAK VOM GRILL

DIE HALTUNG DER TIERE SORGT FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK.

150G FILETSTEAK	24,50 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

VORSPEISE

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET 15,50 €
EI / SARDELLEN / KAPERN / ZWIEBELN / ESSIGGURKEN / LANDBROT
STEAK TATAR / YOLK / ANCHOVIES / CAPERS / ONIONS / CUCUMBER / BREAD

CARPACCIO VOM RINDERFILET 14,50 €
KAPERN / PARMESAN / PESTO / BROTAUSWAHL
BEEF CARPACCIO / CAPERS / PARMIGIANO / BREAD

SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT 3,90 €
CUCUMBER-SALAD

TOMATEN-ZWIEBELSALAT 5,90 €
TOMATOE-ONION SALAD

KRAUTSALAT 3,90 €
FRANCONIAN COLESLAW

COLESLAW 3,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 6,90 €
MIXED SALAD (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 8,50 €
MIXED SALAD (BIG)

GRÜNER SALAT 5,50 €
COLORFUL LEAF SALAD

GEMÜSEPLATTE 6,90 €
VEGETABLE PLATE

SAUTIERTEN CHAMPIGNONS 6,50 €
SAUTEED MUSHROOMS

SPECK-BOHNEN 6,90 €
BEANS WITH BACON

DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING
VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,90 €
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM

POMMES FRITES 3,90 €
FRENCH FRIES

BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) 4,90 €
FRIED POTATOES WITH BACON

MAISKOLBEN 3,90 €
BUTTER CORN

KROKETTEN 3,90 €
CROQUETTES

KNOBLAUCH BROT 3,90 €
GARLIC BREAD

SOBEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOBE 1,90 €
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOBE 2,90 €
PEPPER CREAM SAUCE

AIOLI 1,50 €

GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ 1,50 €
SPICE BUTTER

Für unsere Kleinen Gäste / Kids menue

FILETSTEAK (100G)
KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES / KETCHUP
FILETSTEAK (100g) / HERB BUTTER / FRENCH-FRIES / KETCHUP
16 €

“SHREK-TELLER” ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
POMMES FRITES / KETCHUP
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL / FRENCH FRIES / KETCHUP
12 €

Desserts

BUTTERMILCH & APRIKOSE
BUTTERMILCHMOUSSE / APRIKOSEN-SORBET / KNUSPERRÖLLCHEN / APRIKOSEN-FINANCIER / BUTTERMILCH-EIS
KOMPOTT / GEL
BUTTERMILK & APRICOT
BUTTERMILK MOUSSE / APRICOT SORBET / CRISPY ROLLS / APRICOT FINANCIER / BUTTERMILK ICE CREAM / COMPOTE / GEL
13 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“
DESSERT-SELECTION
14,90 €

HOLUNDERBLÜTEN-MOUSSE
MINZÖL / ZITRUSFRÜCHTE / MINZ-SORBET / MACARON / LIMETTEN-MINZ-MARSHMALLOW / ZITRUSFRUCHT-SUD
ELDERFLOWER MOUSSE
MINT OIL / CITRUS FRUIT / MINT SORBET / MACARON / LIME MINT MARSHMALLOW / CITRUS FRUIT SUD
14 €