

Fondue

Ab 2 Personen

Inklusive Beilagen, Salate, Dips & Chutney

Amuse

Fleisch Fondue

mit kräftiger Brühe

Kalbsrücken | Rinderfilet | Brust vom heimischen Huhn

ca. 180 g pro Person

Amuse

Fisch & Krustentier Fondue

serviert als Fond, aromatisiert mit Dashi & Kombualgen

Garnele | Lachs | Jakobsmuschel

ca. 150 g pro Person

Amuse

Adlers Käse Fondue

von der Käserei Waltmann, Erlangen

Gruyère | Emmentaler | Vacherin Mont D´Or in Weißwein geschmolzen

Geräucherter Bauernschinken | gekochter Schinken | Trauben | Oliven

ca. 180 g pro Person

Adlers Käse Fondue SPECIAL

Mit Trüffel und Champagner aufgegossen

Euro

p. P. 59

p. P. 65

p.P. 55

p. P. 68

Beilagen

Kräuterkartoffeln

Getrüffeltes Selleriepüree

Vichy Karotten



DER
SCHWARZE
ADLER

Dips & Chutneys

Sauce Rouille

Zwiebel-Kirschmarmelade

Orangen Chutney

Miso Mayo

Salate

Knoblauchsländer Salat | Yuzu

Gurkensalat

Caesarsalat

Graupensalat

SüssKram

Auswahl an Sorbets & Eiscreme | pro Kugel

Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Mandelröster

Germknödel | für 2 Personen

Gefüllt mit Pflaumenmus | Mohn | Vanillesoße

Euro

3

10

12

Bitte geben Sie Ihre Fondue Wahl mit bei der Reservierung an!