



**DER  
SCHWARZE  
ADLER**  
BY CHRISTIAN BRIESKE

### **Brotauszug**

Kartoffelbrot, Bäckerei Pilipp Zirndorf | Grissini | Olivenmartini

\*\*\*

### **ZumStart**

Räucherforelle, Fischzucht Birnbaum | Gurke | Dill  
Pastrami | Radieschen gepickelt | Misomayo

### **VorneWeg**

Kalb | Sauerrahm | Schwarzer Trüffel  
Rote Beete asiatisch | Wasabi | Blutorange geeist | Tahin  
Blutwurst | Jakobsmuschel | Sauerkraut | Apfel

\*\*\*

### **Zwischendurch**

Kartoffel | Thymian | Parmesan | Iberico

\*\*\*

### **Erfrischung**

Kerbel geeist | Buttermilch | Olivenöl

\*\*\*

### **HauptSächlich**

Short Rib lackiert, *Römer Beef* | hausgemachte Pommes  
oder

Saibling, *Fischzucht Birnbaum* | Grünkohl | Salzzitrone

\*\*\*

### **Süss&Herzhaft**

Variation von der Zitrone

oder

Ziegenjoghurt | grüner Sangria | Kamille | Feige

3 Gang ohne Start, Erfrischung & Zwischendurch 80 EUR

4 Gang ohne Erfrischung & Zwischendurch 100 EUR

5 Gang ohne Zwischendurch 105 EUR

6 Gang Degustation 125 EUR

### **ZumStart**

Ruinart Brut

Maison Ruinart | Champagne

### **VorneWeg**

2021 Aquila

Horst Sauer | Franken

### **Zwischendurch**

2019 Ried Loiserberg

Weingut Jurtschitsch | Kamptal

### **HauptSächlich**

2020 Marne 180, Amarone della Valpolicella

Tedeschi | Veneto

oder

2022 Cavallo delle Fate, Grillo

Tasca d'Almerita | Sizilien

### **Süss&Herzhaft**

2023 7/4 Volkacher Ratscherr, Rieslaner Beerenauslese

Weinbau Meusert | Franken

3 Gang Weinbegleitung 44 EUR

4 & 5 Gang Weinbegleitung 55 EUR

6 Gang Weinbegleitung 66 EUR