



RESTAURANT
SCHWARZER
HAHN
BAR

Amuse-bouche

Senfeis, Rotkohlschaum, Birne

Menü

Bayrische Garnele und Imperial Kaviar

Stabmuschel Vinaigrette, Brunnenkresse, Fenchel

oder

Elsässer Foie Gras

Kohlrabi, Apfel, Périgord Trüffel Vinaigrette, Brûche



Ravioli mit Piemonteser Haselnüssen

Schwarzwurzel, Belper Knolle, Onsen Eigelb



Atlantik Rochen

Kokoslinsen, Papaya, Limettenschaum



Gebackenes Bries

Kichererbsencreme, Erdnuss-Kapern Butter, Petersilienschaum



Mosaik von Kalb und Rinderfilet

Knollensellerie, Erbsenmousseline, Spitzmorchelsauce

oder

Challans Entenbrust

geschmorte Bundmöhre, Entenkonfit-Risotto, Sauce Rouennaise



Mandarine

Sesam, Ivoire Schokolade, Kürbis-Gewürzeis



Käseauswahl

Pain Noir und Chutney

Als 7 Gänge Menü 198

Als 6 Gänge Menü ohne Käse 185

Als 5 Gänge Menü ohne Bries und Käse 168

Als 4 Gänge Menü ohne Käse, Rochen und Bries 155

Vorspeisen

Elsässer Foie Gras	50
Kohlrabi, Apfel, Périgord Trüffel Vinaigrette, Brioche	
Bayrische Garnele und Imperial Kaviar	50
Stabmuschelvinaigrette, Brunnenkresse, Fenchel	
Ravioli mit Piemonteser Haselnüssen	28
Schwarzwurzel, Belper Knolle, Onsen Eigelb	
Atlantik Rochen	50 / 70
Kokoslinsen, Papaya, Limettenschaum	
Gebackenes Bries	50 / 70
Kichererbsencreme, Erdnuss-Kapern Butter, Petersilienschaum	

Hauptgerichte

Mosaik von Kalb und Rinderfilet	70
Knollensellerie, Erbsenmousseline, Spitzmorchelsauce	
Challans Entenbrust	70
geschmorte Bundmöhre, Entenkönig-Risotto, Sauce rouennaise	
Saumagen „Schwarzer Hahn“	38 / 50
Trüffel, Foie Gras, Erbsencreme, helle Pfeffersauce	

Dessert & Käse

Mandarine	28
Sesam, Ivoire Schokolade, Kürbis-Gewürzeis	
Käseauswahl	28
Pain Noir und Chutney	

Kaffee von der Manufaktur „Röstwerk Pfalz“ aus Deidesheim

Café Liégeois -Eiskaffeespezialität-	16
Sabayon mit Coldbrew Äthiopien Yirgacheffe Arabica und weißes Schokoladeneis. Fruchtig wie ein Sauvignon, spritzig wie ein Riesling, süß wie eine Spätlese.	
Espresso -Indien Monsooned Malabar-	6
Monsooning ist eine spezielle Reifemethode und dauert bis zu vier Monate. Die Kaffeekirschen werden in offenen Lagerhallen in dünnen Schichten zur Trocknung ausgebreitet und sind dabei den regenfeuchten, warmen Monsunwinden ausgesetzt. Die „rohen“ Bohnen quellen langsam auf, verändern sich farblich bis zu einem hellen Gelb und entwickeln einen einzigartigen, intensiven Geschmack: Muskatnuss, Tropenholz, Walnuss und zarterherbe Schokolade. Sie haben extrem wenig Säure, sind dadurch mild und sehr bekömmlich.	
Tasse Kaffee -Honduras Pache-	6
direkt gehandelter Arabica, wunderbar balanciert, Noten von Steinobst, mittelkräftig	

Unsere Partner

Weinessiggut Doktorenhof

Walter Mühle, Böhl-Iggelheim

Affineur Hofmann, Bad Tölz

Peter Kapp, Edingen-Neckarhausen

Guido Kohler, St. Ingbert

Senf emol, Bad Dürkheim

Siggi Ochsenschläger, Wattenheim

Kaffeerösterei Badura, Deidesheim

Essige

Weizen gras, Mehl

Käse

Brot spezialitäten

Trüffel

Senf

Gemüse, Kartoffeln

Kaffee

Geflügel

