

Vorspeisen

<i>Rindstatar „ADLER“</i>	<i>150gr 33 / 200gr 43</i>
<i>mit Café de Paris überbacken und kleinem Salat</i>	
<i>Grüner Salat oder Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>11 / 16</i>
<i>Trianon Gourmandis</i>	<i>43</i>
<i>Hausgemachte Gänseleberterrine, marmorierte Entenleberterrine mit grünem Pfeffer sowie Rindstatar „Adler“ Feigen-Apfel-Chutney, Toast und Butter</i>	<i>zum teilen - to share +16</i>
<i>Kalbs-Carpaccio mariniert mit Senfveis</i>	<i>29.50</i>
<i>Flusskrebs-Cocktail Toast und Butter</i>	<i>26</i>
<i>Hummersuppe mit Cognac und Rahmhaube</i>	<i>26.50</i>
<i>Riesencrevette gebraten auf Wasabi-Risotto Wakame-Allgen, Rosé-Grapefruitsfilets</i>	<i>32.50</i>

Hauptgerichte

Riesencrevetten gebraten 1/2 49
mit frischen Kräutern und Knoblauch, Salzkartoffel 1/1 64

Klassiker

<i>Kalbs-Cordonbleu</i>	Marktgemüse Pommes frites	54
<i>Kalbs-Kôtelette</i>	im Ofen butterzart gebraten mit Rosmarin Marktgemüse Pommes frites	350gr 70.50 / 500gr 89.50
<i>Kalbsfiletmédaillon an Morchelrahmsauce</i>	Marktgemüse Butternudelini	72
<i>Kalbsfilet-Château rosa gebraten 2 x serviert ab 2 Personen</i>	pro P.95	
1. Service, mit frischer Morchelrahmsauce, Butternudeln, Marktgemüse		
2. Service, Madeirasauce, Trüffelkartoffelstock und Périgord-Trüffel		
<i>Rindsfiletspitzen „Stroganoff“</i>	Gurkenstreifen-Zwiebeln-Paprika-Rahm-Champignons, Butterreis	53
<i>Entrecôte vom Australischen Black Angus 200gr</i>	Marktgemüse, Pommes frites	54
<i>Hirsch-Backe 20 Std. im Merlot geschmort</i>	Trüffel-Kartoffelstock Marktgemüse	62
<i>Reh-Osso buco „Etzelklänge“</i>	an einer Gemüsesauce, Trüffel-Polenta, Marktgemüse	53
<i>Tournedos vom Black Angus „Golden-Style“</i>	mit Blattgold bedeckt, Trüffelstock, Marktgemüse Madeira-und Pfeffer-Whiskysauce,	105