

EINFACH STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe mit Pilzmaultäschle
7.50

Handgeschnittenes Tatar vom Schwarzwälder Bauernkalb
Bortschgemüse, Sauerrahm
22.00

Storchenwirt's Kalbskutteln in Rieslingsauce
Gemüserauten
21.00

HAUPTSACHEN

Zander auf der Haut kross gebraten
Sauerkraut, Blutwurst, Kartoffelpüree
34.00

Schwarzwälder Rehschulter in Spätburgunder geschmort
Apfelrotkraut, Brotknödel
28.00

Halbe Bauernente aus dem Ofen
Rotkraut, Kartoffelpüree, Apfelmus
(in 2 Gängen serviert)
29.00