

EINFACH STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe mit Grießknödel

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, Blutwursttortellini

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