

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Sashimi vom Zander > Ike Jime < , Meerrettich, Fenchel, Zitrone
24.00

Filet vom Färsenrind - gebeizt
gebackene Langustine, gepickeltes Gemüse
24.00

Unsere Gänseleberterrine
eingelegte Mirabelle, geröstetes Brioche
26.00

Süpple von der Petersilienwurzel, konfierter Saibling
14.00

Storchenwirt's Bouillabaisse von Atlantikfischen, Röstbrot, Sauce Rouille
26.00

HAUPTSACHEN

Rücken vom bretonischen Seeteufel
Topinamburstampf, Räucheraal, Grünkohl
42.00**

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten
Safransauce, kleine Zwiebelmaultäschle, Gemüse
42.00**

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Stampfkartoffeln, Blattsalate
48.00

Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb
Portweinjus, Wintergemüse, Pommes Dauphines
44.00**

Keule vom Reh aus heimischer Jagd
Schwarzwurzel, Aprikosen-Buchteln
36.00**

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug