

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

*Ceviche von der Schwarzwaldforelle
Gurke, Paprika, Mais, weiße Gazpacho
26.00*

*Gebratene Gänseleber, Rhabarber, Selleriecreme, geröstetes Brioche
28.00*

*Tatar vom Schwarzwälder Bio-Kalb
Brotsalat, Belper Knolle, Limone
26.00*

*Storchenwirts Bouillabaisse von Atlantikfischen
Röstbrot, Sauce Rouille
26.00*

*Bretonischer Hummer und krosser Schweinebauch
gegrillter Spargel, Hummerjus
32.00*

HAUPTSACHEN

*Filet vom Wildfang Steinbutt
Hummercroustillant, Erbsenmaultäschle, Champagnersauce
48.00***

*Rücken vom bretonischen Seeteufel
Artischockenragout, Cavatelli, Zitronenthymianfond
46.00*

*Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb
Spinatknödel, Gemüse, Jus von schwarzem Trüffel
46.00***

*Nüssle vom heimischen Maibock
Quarkknöpfe, grüner Spargel, Pfifferlinge, Holunder
42.00***

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