

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Unsere Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle
7.50

Rahmsuppe von Curry und Kokos, Gambas
14.00

Storchenwirt's Carpaccio vom Herbstgemüse aus eigenem Anbau
Zitronenvinaigrette, Gemüseessenz
16.00

Tataki vom Thunfisch
Gartengurke, Mango, Passionsfrucht, Koriander
26.00

Hausgemachte Terrine von der Gänseleber
geröstetes Brioche, Mirabelle, Cru de Cacao
32.00

Konfierte Island Langustine
Blumenkohl, Trauben, Curry
32.00

HAUPTSACHEN

Filet vom Seesaibling
cremigies Kürbis-Risotto
34.00

Filet vom Heilbutt in Olivenöl pochiert
Gemüsebolognese, hausgemachte Parmesangnocchi
44.00**

Bretonischer St. Pierre
Ceviche vom Herbstgemüse, Cavatelli, Pfifferlinge
48.00

Brust vom Dreisamtäler Landgockel
cremiger Mais, Pfifferlinge, Zitronengras-Fond
38.00**

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd
Spinatknödel, Petersilienwurzelcreme
46.00**

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