

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Unsere Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle
7.50

Süpple vom Muskatkürbis, gebratene Gamba
14.00

Storchenwirt's Carpaccio von Herbstbeten aus eigenem Anbau
Belper Knolle, Walnuss, Rote Bete Essenz
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

Arborio - Risotto, verschiedener Kürbis, Kürbiskerne
23.00
mit Filet vom Zander
34.00

Heilbutt in Olivenöl pochiert
Gemüsebolognese, hausgemachte Parmesangnocchi
44.00**

Ganze Bretonische Seezunge - vom kleinen Boot - in Butter gebraten
Stampfkartoffeln, Blattsalate
48.00

Halbe Bauernente aus dem Ofen in 2 Gängen serviert
Kartoffelpüree, Rotkraut, Apfelmus
32.00

Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb
cremiger Mais, Gemüse, Trüffeljus, Gänseleberschaum
46.00**

Rücken vom Hirschkalb aus heimischer Jagd
gebratener Brotknödel, Petersilienwurzel
46.00**

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